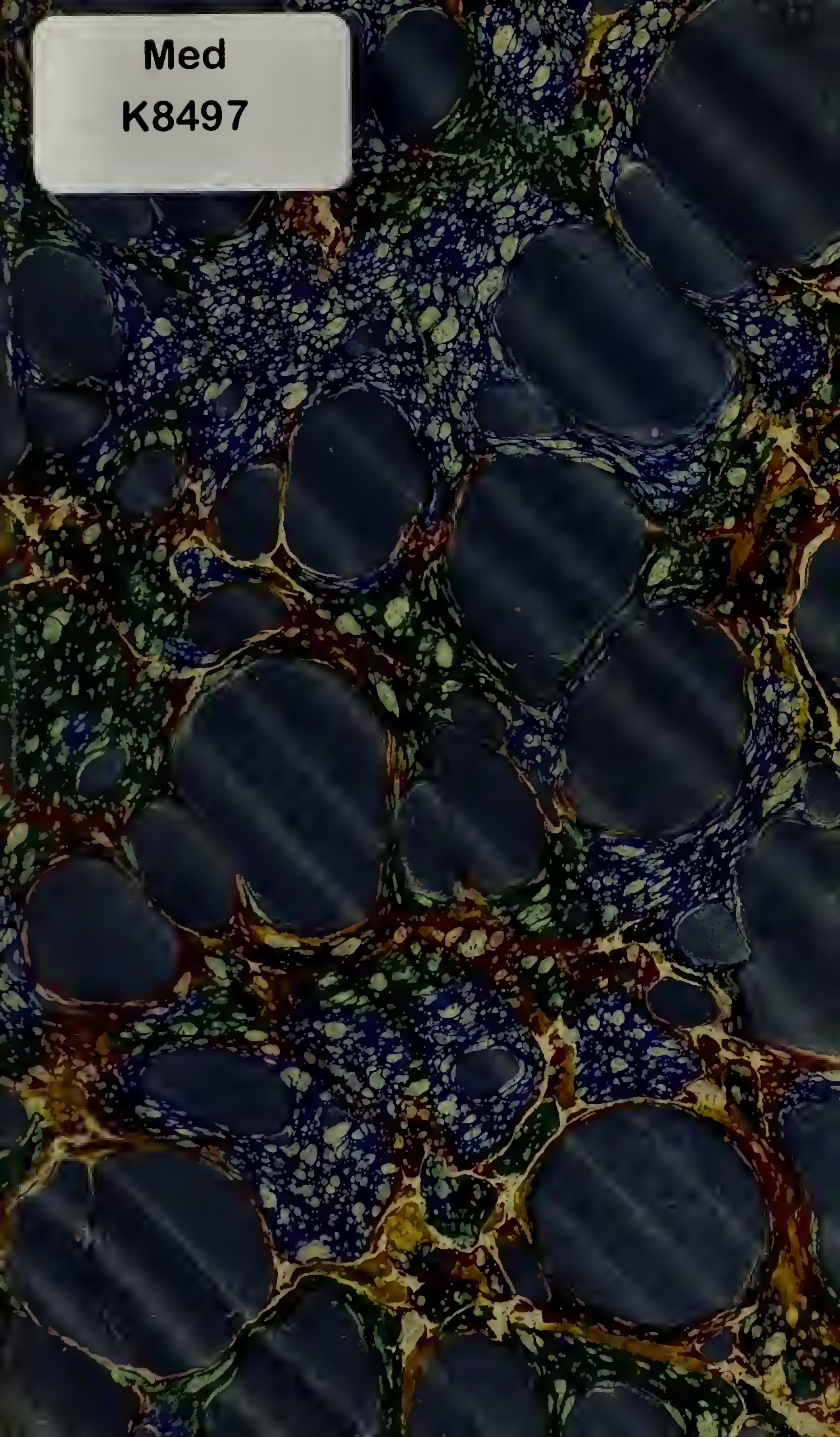
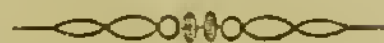

22900177592


Med
K8497

LES
CLASSIQUES DE LA TABLE



NOUVELLE ÉDITION
refondue et complétée
COMPRENANT DE PLUS QUE LES PRÉCÉDENTES
Un Dictionnaire des origines et provenances des Produits des deux règnes
Un Dictionnaire hygiénique des Aliments
Une Histoire de l'Art culinaire et des Repas chez les peuples anciens et les modernes
Un Précis des plus célèbres Praticiens, Gourmands, etc.
Des Anecdotes, des Chansons de table
Une Bibliographie depuis le XVe siècle jusqu'à nos jours, etc.

ET PRÉCÉDÉE D'UNE NOTICE
sur les principaux auteurs des Classiques de la Table

PAR

M. JUSTIN AMÉRO



TOME SECOND

Marquis de Cussy
L'ART CULINAIRE

MÉLANGES, VARIÉTÉS LITTÉRAIRES

ANECDOTES, POÉSIES ET CHANSONS
Berchoux
LA GASTRONOMIE
Colnet
L'ART DE DÎNER EN VILLE

PARIS
LIBRAIRIE DE FIRMIN DIDOT FRÈRES
Imprimeurs de l'Institut de France
RUE JACOB, 56

1855


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

DE L'ART CULINAIRE ET DES REPAS

CHEZ LES PEUPLES ANCIENS

ET LES MODERNES.

Sous ce titre, nous allons entrer dans l'histoire de la manière de vivre des deux peuples les plus fameux de l'antiquité : les Grecs et les Romains. Mais comme il nous paraît convenable de dire quelques mots des peuples plus anciens, bien qu'ils ne nous inspirent pas le même intérêt que les premiers, nous commencerons par les Indiens, les Égyptiens, etc. Nous serons d'ailleurs forcément bref, par suite du peu de connaissances que les écrivains anciens nous ont transmises sur eux dans la matière qui nous occupe. Enfin, nous terminerons cette division par la manière de vivre des Gaulois.

J. A.

DE L'ART CULINAIRE ET DES REPAS

chez les Peuples anciens.

GRECS, ROMAINS, GAULOIS.

PEUPLES DIVERS.

INDIENS. — Bien que les Grecs aient eu des rapports avec les Indiens, ils ne nous ont laissé que très-peu de notions sur ces peuples. Athénée nous dit dans le *Banquet des Savants*, en parlant des Indiens riches, que l'on présentait à chacun d'eux une table ressemblant aux *engythèques*. Les Grecs nommaient ainsi une tablette à plusieurs planches, sur la première desquelles on posait les bouteilles et le pain; les autres servaient à recevoir les assiettes et les plats qu'il fallait desservir. Sur cette table on posait un plat d'or, où l'on versait, pour premier service, du riz bouilli, comme l'épeautre en Grèce, et après ce riz on servait beaucoup de viandes rôties et apprêtées à la manière du pays.

Les brahmanes, que les Grecs appelaient *gymnosophistes,* parce qu'ils allaient nus, regardaient comme une impiété de se nourrir de quelque chose qui eût été animé, et s'abstenaient de vin.

ÉGYPTIENS. — Selon Hécatée, les Égyptiens aimaient fort le pain; aussi les appelle-t-il *artophages*. Ils en faisaient de seigle. Ils ne touchaient point au poisson. Ceux de Thèbes s'abstenaient de mouton, parce qu'ils adoraient Ammon sous la figure d'un bélier; mais ils tuaient des chèvres. Ailleurs ils ne mangeaient pas ces animaux, et tuaient les moutons. Leur goût pour l'ail est bien connu; mais tous s'abstenaient de fèves.

Les sacrificateurs égyptiens ne touchaient pas aux boissons apportées du dehors : et quant à ce que produisait le pays, outre

le poisson, ils repoussaient les bêtes qui ont le pied rond, ou partagé en plusieurs doigts, ou qui n'ont point de cornes, et les oiseaux carnassiers : plusieurs ne mangeaient de rien qui eût eu vie, et, dans les temps de purification, ils se privaient même d'œufs, de toutes les herbes et des légumes. On ne dressait pas de tables; mais les plats étaient portés à la ronde.

On attribue aux Égyptiens l'invention de la bière. Les habitants de Péluse, ne pouvant cultiver dans leurs terres que des grains, parce que tous les ans elles étaient inondées par le Nil, trouvèrent, dit-on, l'art de se faire avec ces mêmes grains une boisson. Toute l'Égypte adopta l'usage de la bière, laquelle se divisait en *zythus* et en *curmi*. Cette dernière aurait été fabriquée avec le grain entier; le zythus était comme la *posca* des Latins, une sorte d'orgeat fait avec la farine des mêmes graines qu'on délayait pour le besoin.

Les Égyptiens ne buvaient de vin que ce qu'il en fallait pour exciter la gaîté.

Hébreux. — On ne voit guère chez les Hébreux de sauces ni de ragoûts. Leurs festins étaient composés de viandes solides et grasses; et ils comptaient pour les plus grandes délices le lait et le miel. Les offrandes ordonnées par la loi montrent que, dès le temps de Moïse, ils avaient diverses sortes de pâtisseries, les unes pétries à l'huile, les autres faites sans huile. Il leur était défendu de manger du sang et de la graisse, l'un et l'autre étant difficiles à digérer. La chair de porc et les poissons sans écailles leur étaient également interdits, par la même raison.

Bien avant le temps de saint Jean-Baptiste, ils se nourrissaient de sauterelles et de plusieurs sortes d'insectes analogues; car Moïse, dans le Lévitique (ch. 11, vers. 21-22), en faisant l'énumération des animaux que les Hébreux pouvaient manger sans crime, désigne quatre insectes que l'on croit être les sauterelles, les grillons, les criquets, etc.

A table, les Israélites mangeaient assis, comme les Grecs du temps d'Homère; à partir du règne des Perses, ils mangèrent couchés sur des lits, comme ceux-ci et les autres Orientaux.

Perses. — Hérodote, comparant les repas des Grecs à ceux des Perses, dit que, de tous les jours de l'année, les Perses ré-

vèrent particulièrement celui de leur naissance, et qu'il est d'usage chez eux de servir ce jour-là plus de mets que d'habitude. On sert même alors sur la table des riches, dit-il, un âne, un cheval, un chameau, etc., tout entiers, rôtis à la cheminée : quant aux pauvres, ils n'ont à manger que des moutons maigres, et peu de mets. Ils ont au contraire, beaucoup de desserts, quoique assez mauvais. Ils sont fort amis de la bouteille, et c'est ordinairement dans l'ivresse qu'ils traitent des affaires les plus sérieuses. Le maître de la maison où ils ont délibéré leur rappelle le lendemain, lorsqu'ils sont à jeun, l'affaire qu'ils ont agitée : s'ils approuvent leur délibération, ils la mettent à exécution; autrement ils y renoncent sans plus de souci. On ajoute qu'ils se permettaient la plus grande licence avec les femmes à la fin des repas.

Polybe nous apprend qu'on servait tous les jours au dîner du roi de Perse moitié de vin de palmier et moitié de vin de vigne. Quant à son eau, voici ce qu'en dit Hérodote : « Le roi de Perse, se fait apporter du Choaspe l'eau d'ont il use : ce fleuve passe au pied des murs de Suze, et c'est la seule eau dont il boit. On la fait d'abord bouillir, et des mulets l'amènent dans des flacons d'argent sur plusieurs chariots à quatre roues. » Ctésias de Cnide, auteur d'une histoire de Perse, a dit, et Athénée a répété, que cette eau était très-légère et très-agréable.

Thraces. — Chez les Thraces, on s'asseyait en rond, et on mettait devant chaque convive une table à trois pieds. Elles étaient couvertes de viandes découpées, auxquelles on attachait par une cheville de grands pains fermentés. Comme les Celtes, les Ibériens, les Carthaginois, et tous les peuples barbares, ils s'abandonnaient à l'ivresse. Les Thraces et les Scythes, qui buvaient toujours le vin pur, tant hommes que femmes, en versaient sur les habits des convives, pensant faire quelque chose de digne et de beau, et ils se félicitaient réciproquement en suivant cet usage.

Illyriens, etc. — Les Illyriens mangeaient et buvaient assis. Lorsqu'ils se disposaient à boire, ils se serraient le ventre avec de larges ceintures.

Les Corses faisaient un usage continuel du miel; et Lycus, qui rapporte ce fait, ajoute qu'ils vivaient fort longtemps.

GRECS.

I. — Les Aliments et leurs préparations.

Les Grecs qui ne furent pas toujours le peuple poli par excellence, commencèrent comme tous les peuples : ils ne furent ni plus difficiles ni plus délicats. On leur a fait à tort honneur d'une frugalité forcée. Cette frugalité des premiers Grecs fut longtemps célébrée par leurs écrivains. Les Argiens se nourrissaient principalement de poires, les Athéniens de figues, les Arcadiens de glands. Entre tous les Grecs, les Lacédémoniens conservèrent le plus longtemps leur sobriété primitive, et leur *sauce* ou *brouet noir*, mélange grossier, selon les uns, de sel, de vinaigre, de sang et de petits morceaux de viande; selon d'autres, de graisse de porc assaisonnée de vinaigre et de sel, Au dire de Plutarque, le *brouet noir* était le plus exquis de tous les mets des Spartiates, et les vieillards lui donnaient la préférence sur les viandes, qu'ils laissaient volontiers aux jeunes gens. Cet apprêt était insipide; aussi un sybarite disait-il, en en mangeant, qu'il n'y avait rien de surprenant de voir les Lacédémoniens si courageux, puisque lui aimerait mieux mourir que de n'avoir, pour soutenir sa vie, qu'un mets aussi détestable. On raconte encore qu'un roi de Pont, qui avait beaucoup entendu vanter le brouet noir, voulant en essayer, fit venir exprès de Sparte un cuisinier, qui fut chargé de lui apprêter ce mets fameux; et comme, après y avoir goûté, il s'étonnait de le trouver dégoûtant, un Lacédémonien, qui était présent, lui dit qu'il y manquait deux choses : les exercices du Plataniste et les bains de l'Eurotas.

Dans les mêmes temps les Grecs se gardaient bien de s'enivrer, surtout à Lacédémone. En certains endroits on était de la dernière sévérité : ainsi chez les Grecs de Marseille, la loi

interdisait le vin aux femmes ; chez les Locriens Épizéphiriens l'infraction à la même défense entraînait la mort.

Mais la frugalité des Grecs en général, et des Spartiates en particulier, n'eut réellement qu'un temps. Les rôtis homériques et les fruits, tels que les produit la nature, ne tardèrent pas à être abandonnés pour des préparations moins élémentaires. La lumière vint aux Grecs de l'Orient.

Vivant dans des climats fertiles en productions variées, et où abondent les essences, les parfums et tout ce qui est propre aux assaisonnements des mets, les Asiatiques avaient devancé les Grecs dans l'art d'apprêter les aliments. Les livres les plus anciens qui nous soient parvenus font les mentions les plus brillantes des festins des rois de l'Orient. Les Perses transmirent donc aux Grecs cette branche du luxe. Ceux-ci, avec les rares qualités d'esprit qui les distinguaient, ne tardèrent pas à mettre à profit les instructions culinaires qu'ils recevaient de leurs voisins, et comme eux, ils surent transformer un besoin naturel en un plaisir raffiné. Aussi les grillardes royales, comme celles de Patrocle et d'Achille eurent bien vite leur déclin.

Mais ce qui pourra donner, mieux que des longs discours, une idée exacte des soins que les Grecs apportèrent à tout ce qui, de près ou de loin, était relatif à la bonne chère, ce sont les perfectionnements qu'ils introduisirent dans la construction de leurs cuisines. Afin que leurs praticiens s'y plussent, et que le séjour de ces lieux ordinairement humides fut aussi sain qu'agréable, ils travaillèrent à en rendre le sol imperméable. Pour cela, après avoir creusé à la profondeur de deux pieds et bien battu la terre, ils établissaient sur ce sol une aire en briques pilées, inclinée de manière à donner aux eaux un écoulement facile vers un canal pratiqué exprès. Sur cette aire, ils étendaient un lit de charbon fortement battu, et par-dessus une troisième couche, haute d'un demi pied, d'un ciment composé de chaux, de sable et de charbon pilé ou de cendre chaude, puis ils polissaient cet enduit avec la pierre-ponce. Cela produisait un pavé d'un beau noir qui avait cette propriété particulière que l'eau qui y tombait était absorbée instantanément, en sorte que le sol de ces cuisines était toujours sec, et que les

personnes qui s'y tenaient ne ressentaient jamais de froid aux pieds quoiqu'elles fussent pieds nus.

Plus tard les Romains construisirent leurs cuisines d'après ces principes.

Nous apprenons d'Athénée, dans son *Banquet des Savants*, que les Grecs avaient du pain fermenté, du pain sans levain, le *sémidalite* (fait de pure farine de froment), le *chondrite* (fait d'épeautre), et le *syncomiste* (fait de blé moulu et non bluté). Ce dernier rendait le ventre plus libre que celui fait de farine pure. Il fait aussi mention du pain de seigle.

Le pain prenait aussi différents noms, suivant son mode de cuisson. Il y avait l'*ipnite* (cuit au four), l'*escharite* (cuit sur le foyer). Les escharites de Rhodes étaient renommées; on les trempait dans du vin cuit pour exciter l'appétit.

Dans l'innombrable quantité de pains que faisaient les Grecs, et dont Athénée donne les noms et la composition, on distingue entre autres : l'*achaïnée*, pain large que l'on fabriquait pour les dames qui célébraient la fête de Cérès. Ceux qui le vendaient criaient : *Achaïné tragos!* (plein de graisse.) — Aristophane parle du *cribanite*, qui était cuit au four de campagne, dans un vase analogue à nos tourtières. — L'*orinde* était un pain fait avec du riz ou une graine qui venait d'Éthiopie et qui ressemblait au sésame. — L'*etnite* était fait de farine où l'on mêlait des jaunes d'œufs. — Les Grecs appelaient *mollet* certains pains dans la pâte duquel ils mêlaient un peu d'huile, de lait et une pointe suffisante de sel. — Le *streptice* (pain tors) se faisait en y mêlant un peu de lait, du poivre, quelques gouttes d'huile, ou de la graisse ; dans l'*artolaganon*, on ajoutait à cela, une pointe de vin.

Les pains d'Athènes étaient réputés, entre tous, les mieux fabriqués et les meilleurs.

On faisait à Samos des tourtes de raisin et d'amande; à Mitylène des biscuits farcis.

Les Grecs admettaient habituellement sur leurs tables : le mouton, le bœuf, le chevreau, les lapins et les lièvres; les poulets, les chapons; le pigeon, le canard, l'oie; les grives, les cailles, les alouettes, les rouges-gorges, les ramiers, les tourterelles, les perdrix, les bécasses, les becfigues, les francolins,

le paon. Ils aimaient beaucoup le cochon de lait. Dans les grands repas, ils servaient des porcs rôtis tout entiers, farcis presque toujours de boudins et de saucisses.

Ils prisaient particulièrement les sangliers d'Eurymanthe; le chevreuil de Mélos.

En fait de poissons de mer, on voyait paraître sur leurs tables : la murène, la dorade, la vive, le xiphias, le pogre, l'alose et surtout le thon, le turbot, le maquereau, la sole, le surmulet et le rouget. Mais ils donnaient la préférence au congre de Sicyone, au glaucus de Mégare, aux anguilles du lac Copaïs en Béotie, aux sardines de Phalère qu'ils jetaient dans l'huile bouillante et servaient aussitôt après.

Néanmoins, ils ne prisaient de la plupart de ces poissons, que certaine partie et rejetaient tout le reste; ainsi ils ne goûtaient bien du glaucus que la portion antérieure; du congre et du bar, que la tête; du thon, que la poitrine; de la raie que le dos.

Ils aimaient aussi les langoustes, les écrevisses, les moules, les huîtres, les oursins et les hérissons.

Dans le règne végétal, les champignons, les asperges, les concombres.

Les principaux assaisonnements qui entraient dans leurs ragoûts étaient : le sel, le poivre, l'huile d'olive, le vinaigre et le miel; les œufs, le fromage, les raisins secs, le selphion, le persil, le sésame, le cumin, le cresson, les câpres, le fenouil, la menthe, le thym, l'origan, et d'autres plantes aromatiques.

Les cigales et surtout leurs larves étaient recherchées comme un mets exquis.

Pour exciter l'appétit, ils mangeaient des olives confites dans de la saumure, de grosses raves macérées dans le vinaigre avec de la moutarde.

Les fruits estimés les meilleurs étaient : les pommes de l'Eubée, les coings de Corinthe, les amandes de Naxos, les figues de l'Attique.

Voici en quels termes Archestrate, dans sa *Gastronomie*, s'adresse aux Grecs *comme il faut* de son temps, qui ont des moyens suffisants pour bien vivre :

« Lorsque tu es en train de boire, qu'on te serve le régal

d'une vulve et la panse d'une truie bouillie, et bien imprégnée d'une sauce faite avec du cumin, de fort vinaigre et du suc de selfion : qu'on y joigne de tendres volailles, selon la saison. Laisse là ces Syracusains, qui ne font que boire comme des grenouilles, et sans manger. Garde-toi de les en croire, et tiens-t'en aux plats que je te conseille : tous ces autres petits plats, ces pois chiches, ces fèves, ces pommes, ces figues, ne sont que la preuve d'une glorieuse pauvreté. Sache faire cas des gâteaux d'Athènes. Si tu n'en trouvais pas ailleurs, vois à te procurer du miel attique, car c'est là ce qui les rend si supérieurs à ceux des autres pays. Voilà comment un homme bien né doit vivre, ou il faut qu'il s'enterre tout vif, ou se précipite dans un gouffre, ou dans le Tartare à mille lieues de profondeur. »

Les Grecs avaient une sorte de plum-pudding qu'ils appelaient *thrion* et dont l'enveloppe était faite de feuilles de figuier.

Ils eurent aussi deux mets qu'ils prisèrent particulièrement, ayant nom l'un *myma*, l'autre *mattya*.

Le *myma* se faisait avec toutes sortes de viandes et de volailles, et voici de quelle façon : on devait prendre des viandes tendres, les hacher ensemble bien menues, les viscères avec l'intestin; bien pétrir cela avec le sang, et y mettre pour assaisonnement du vinaigre, du fromage grillé, du suc de laser, du mysis et de la coriandre verts et secs, de la sariette, de la ciboule, de l'oignon sans pellicule et grillé, ou de la graine de pavot, enfin du raisin sec, du miel et des graines acides de grenade.

Pour la *mattya*, on tuait une volaille en lui faisant entrer la pointe du couteau par le bec, jusques dans la tête, et on la gardait ainsi jusqu'au lendemain. Quant à la manière dont on la faisait cuire et l'assaisonnait, nous laisserons parler Artémidore, auteur des *Termes culinaires* : « Faites cuire la poule au bouillon; ensuite tirez du pot les herbes avec lesquelles elle aura été cuite, et servez les chairs de cette poule sur ces herbes que vous aurez mises dans un plat. En été, vous ferez bouillir dans la sauce une grappe de verjus, telle qu'elle est, au lieu de vinaigre. Lorsque cette sauce aura bouilli assez, retirez-la du feu avec la grappe, avant que les pepins s'en détachent; écrasez bien alors les herbes, et vous aurez une *mattya* des plus savoureuses. »

II. — **La Table et ses usages.**

Les Grecs faisaient quatre repas par jour : le déjeuner ou *acratisme;* le dîner, *ariste* ou *deipne;* le goûter, *hespérisme;* et le souper, *dorpe.*

Cependant ces quatre repas n'étaient pas d'un usage général.

On voit dans Homère que chaque convive a plusieurs choses devant lui. Ainsi, ils ont tous leur corbeille, leur table et leur coupe « pour boire quand il leur plaît ». Les cratères étaient couronnés de la liqueur qu'on buvait. A cet effet, le bord était surmonté d'un cercle plus évasé, afin qu'on pût les remplir jusqu'au vrai bord, et les couronner ainsi sans répandre : ils prenaient cette précaution pour éviter un mauvais présage.

Dans Homère, les Grecs mangent assis, et cet usage dura fort longtemps. Alexandre le Grand était toujours assis à table, et non couché. Ce prince, donnant un repas à quatre cents officiers de son armée, les fit tous asseoir sur des chaises et des siéges d'argent garnis de coussins de pourpre.

Le pain s'offrait dans des corbeilles.

On ne servait à souper que du rôti. On faisait des viandes autant de parts qu'il y avait de convives.

Quand on était à un festin, on avait coutume de présenter la carte de tous les mets à celui qui traitait, afin qu'il sût ce que le cuisinier devait servir.

Pendant les repas, on faisait usage de parfums et l'on se couronnait de toutes sortes de fleurs, mais le plus souvent de roses.

Il fut un temps où il était d'usage de verser d'abord l'eau dans le vase à boire, et après l'eau le vin; cela afin d'user d'une boisson bien détrempée; mais cette mode changea.

Parmi les vases à boire des Grecs, nous signalerons ceux qu'ils faisaient d'une terre cuite pétrie avec des aromates.

Aristote dit à ce sujet, dans son *Traité de l'ivresse* : « Les petites marmites rhodiaques (ou de Rhodes) se servent dans des débauches de vin, tant pour leur grâce que parce qu'étant échauffées, elles donnent au vin qu'on y boit une qualité moins enivrante. On les forme en faisant bouillir ensemble dans l'eau de la myrrhe,

de la fleur de jonc à odeur de rose, du safran, du baume, de l'amomon, de la cannelle, de sorte que le vin qu'on en verse enivre moins. »

Les Grecs avaient une santé qu'ils appellaient *le coup du bon démon*. Théophraste en parle ainsi dans son *Traité de l'ivresse* : « Le vin qu'on donne à boire par-dessus le repas, et qu'on appelle la santé du bon démon, se présente en petite quantité : 1° afin qu'en le goûtant seulement on se souvienne de sa force, et que c'est le présent d'un dieu; 2° on le donne lorsqu'on est déjà rassasié, afin qu'on en boive le moins qu'il est possible; 3° on le prend sur la table après avoir rendu hommage à la Divinité, et comme pour lui demander la grâce de ne rien faire de malhonnête, et outre cela n'être pas porté sans mesure pour cette boisson, et de n'en user qu'avec licence et pour l'utilité. »

A propos des santés, Possidonius recommande en plaisantant de bien se garder d'imiter les Caramaniens qui, pour se marquer une affection sincère dans leurs festins, s'ouvrent la veine du front, mêlent leur sang avec le vin, puis se présentent la coupe. C'est pour eux, dit-il, la preuve de la plus parfaite amitié, que de boire réciproquement de leur sang. Après cette boisson, ils se frottent la tête de quelque onguent, surtout de celui de roses, ou de coings, s'ils n'ont pas de roses, afin de modérer un peu l'effet du vin; et ils empêchent ainsi les fumées de devenir nuisibles. Au défaut de ces onguents, ils usent de ceux d'iris ou de nard.

Après qu'ils avaient satisfait leur faim, les Grecs sortaient, les uns pour aller s'exercer à la lutte, au palet, au javelot, et faire de ces divertissements des travaux sérieux; les autres allaient entendre des *citharœdes*, qui, joignant les accents de la cithare au chant, célébraient les actions des héros.

III. — **Usages divers.**

Les Grecs croyaient que les hommes des temps héroïques étaient de plus haute stature, et Homère les fait grands mangeurs.

Les héros d'Homère se servent eux-mêmes pour la cuisine et les repas; quelques écrivains ont pensé que, chez les anciens,

les repas étant très-souvent des sacrifices, c'est pour cela qu'ils étaient préparés par des rois. Cette raison peut être vraie à certains égards, et insuffisante à d'autres; elle n'est pas juste, par exemple, pour le repas qu'Achille, aidé de Patrocle, donne dans sa tente aux députés des Grecs, qui venaient le prier de se réconcilier avec Agamemnon. Voilà, d'ailleurs, quelle est l'opinion d'Athénée sur ces usages : « Homère, dit-il, attentif aux bienséances, ne met sur la table de ses héros que les viandes mêmes qu'ils ont apprêtées pour eux. Loin de trouver quelque chose de ridicule et de bas à faire cuire et assaisonner leur souper, ils se faisaient un plaisir de se servir eux-mêmes : ils attachaient certain honneur, dit Chrysippe, à montrer en cela beaucoup d'adresse. Ulysse, si l'on en croit Homère, n'a jamais eu d'égal pour découper les viandes, et pour arranger un feu de cuisine. Patrocle et Achille mettent les mains à tout dans le neuvième livre de l'*Iliade*. A la noce que fait Ménélas pour son fils Mégapenthès, c'est le jeune marié qui verse à boire. Mais nous sommes si déchus de cette simplicité, que nous nous couchons à table... . ».

Nous donnons plus loin le récit de la réception d'Ulysse par Eumée et du repas que celui-ci offre immédiatement à son hôte.

Repas de noces. — Pour instruire le lecteur de la nature des repas de noce chez les Grecs, nous ne pouvons mieux faire que de transcrire la description qu'en a donnée Lucien dans un dialogue intitulé les *Lapithes*.

« Dès qu'on fut assemblé, dit Lucien, et qu'il fallut se mettre à table, les femmes, qui étaient en assez grand nombre, et l'épousée au milieu, couverte d'un voile, prirent le côté de la main droite et les hommes se mirent vis-à-vis le banquier Eucrite, au haut bout, puis Aristénète, puis Zenothémis et Hermon. Après eux s'assit le péripatéticien Cléodème, puis le platonicien, et ensuite le marié, moi après, le précepteur de Zénon après moi, ensuite son disciple.

« On mangea assez paisiblement d'abord, car il y avait quantité de viandes, et fort bien apprêtées. Après avoir été quelque temps à table, Alcidamas le cynique entra ; le maître de la maison lui dit qu'il était le bien venu, et qu'il prît un siége près de Dionysidore. »Vous m'estimeriez bien lâche, dit-il, de m'asseoir

à table, ou de me coucher comme je vous vois à demi renversés sur des coussins avec des carreaux de pourpre, comme s'il était question de dormir et non de manger; je veux me tenir debout, et je veux manger de çà et de là comme les Scythes, etc. » Cependant les santés couraient à la ronde. Comme on tardait à apporter un nouveau service, Aristénète, qui ne voulait pas qu'il se passât un moment sans quelque divertissement, fit entrer un bouffon pour réjouir la compagnie. Celui-ci commença à faire mille postures extravagantes avec sa tête rase et son corps tout disloqué; ensuite il chanta des vers égyptiens; après cela, il se mit à railler chaque convive; ce dont on ne faisait que rire. On apporta enfin le dernier service, où il y avait pour chacun une pièce de gibier, un morceau de venaison, un poisson et du dessert; en un mot, tout ce qu'on peut honnêtement manger ou emporter. »

Le nom méprisable de *parasite* fut dans le principe, chez les Grecs, le synonyme respectable et presque sacré de *convive*. Il y avait des hommes portant ce nom, associés à des prêtres dans la célébration des mystères, et même à des prêtresses. L'étymologie du mot vient de blé (para sitou). Le *parasition* était un officier chargé de l'inspection du blé sacré. Les poëtes anciens firent ensuite du mot parasite l'équivalent de *flatteur*.

Les Grecs avaient des *repas funéraires*. Cette cérémonie religieuse était instituée pour honorer la mémoire de celui dont on déplorait la perte, et pour rappeler à ceux qui s'y trouvaient le souvenir de sa mort; ils s'embrassaient en sortant et se disaient adieu, comme s'ils n'eussent jamais dû se revoir; le repas se faisait chez quelqu'un des parents du mort. La république d'Athènes fit un de ces repas aux obsèques de ceux qui avaient été tués à Chéronée, et elle choisit la maison de Démosthène pour le donner.

Inspecteurs des vins. — Athènes avait fait une charge publique de cette inspection. Ils étaient institués pour examiner dans les festins si les convives ne se livraient pas à des excès. Ils étaient au nombre de trois, et c'étaient eux qui fournissaient aux convives les lumières nécessaires pendant le souper. On les appelait *œnoptes* et quelquefois aussi *yeux*.

Les *gynæconomes*, et les *aréopagites* étaient des officiers

chargés de l'inspection des assemblées qui se faisaient dans les maisons, soit aux noces, soit aux repas qui suivaient les sacrifices.

Ceux qui versaient ordinairement à boire chez les anciens étaient des jeunes gens bien nés ; Euripide avait rempli cette fonction dans son enfance. Il avait servi le vin aux *Orchestes*, premiers citoyens d'Athènes qui, vêtus d'habits particuliers, dansaient autour du temple d'Apollon *délien*. Larique, frère de la belle Sapho (c'est elle qui le rappelle dans plusieurs passages), servait le vin aux Mityléniens dans le Prytanée.

Quand les Athéniens donnaient à dîner aux Dioscures, dans le même lieu, on mettait sur la table un fromage, un physte, des olives, des poireaux en mémoire de l'ancienne manière de vivre. Ils ne souffraient pas que l'on portât la moindre atteinte aux coutumes établies, et voici ce qui arriva dans deux repas donnés, l'un au Lycée, l'autre à l'Académie. Le cuisinier qui servit celui de l'Académie ayant apporté, contre la règle, un plat de terre étranger, tous les sacrificateurs le firent briser, parce qu'il était d'usage de s'abstenir de tout ce qui était étranger. Celui du Lycée fut battu de verges, comme coupable d'une innovation dangereuse, en ce qu'il avait apprêté de la viande salée comme du poisson mariné.

IV. — **Extraits de divers auteurs.**

REPAS D'ULYSSE CHEZ EUMÉE.

(HOMÈRE, *Odyssée.*)

... Le noble pasteur (Eumée) précède Ulysse, et l'introduit dans la bergerie. Il répand sur la terre des branches épaisses, qu'il recouvre avec la peau velue d'une chèvre sauvage, et prépare à l'étranger une couche vaste et commode. Ulysse, charmé d'un tel accueil, s'écrie aussitôt : « Puissent, ô mon hôte, puissent Jupiter et les autres dieux combler tous vos désirs, ô vous qui me recevez avec tant de bonté ! »

Alors le sage Eumée répondit en ces mots : « Non, il ne m'est point permis de mépriser un étranger, fût-il dans un état plus déplorable encore ; car les étrangers et les pauvres nous sont

envoyés par Jupiter ; notre offrande sera faible, mais bienveillante ; telle est la coutume, les serviteurs sont toujours craintifs, surtout quand de jeunes maîtres commandent ; car les dieux enchaînent le retour de celui qui me chérissait, et qui m'eût donné sans doute une maison, un champ, une riche épouse, tous les biens qu'un maître bienfaisant accorde à celui qui le servit avec zèle, et dont un dieu fait prospérer les travaux, comme une divinité fit fructifier mes peines dans les choses que j'ai surveillées. Ainsi mon maître m'eût comblé de richesses, s'il eût vieilli dans son palais ; mais il est mort loin de nous. Ah ! plût aux dieux que toute la famille d'Hélène eût péri jusque dans sa source, puisqu'elle a ravi le jour à tant de héros ! Mon maître aussi, pour l'honneur d'Agamemnon, est allé dans les plaines d'Ilion combattre les soldats troyens. »

A peine a-t-il achevé ce discours, qu'il relève sa tunique autour de sa ceinture, et court à l'étable où les porcs étaient renfermés ; il en prend deux, qu'il immole aussitôt. Il les passe à la flamme, puis les divise en morceaux, et les perce avec de longues pointes de fer. Après avoir fait rôtir les viandes, il les apporte, les place devant Ulysse, répand sur ces chairs brûlantes la blanche fleur de farine, et, dans sa coupe de frêne, il mêle à l'onde pure un vin aussi doux que le miel. S'asseyant alors en face du héros, il l'exhorte à manger, et lui parle ainsi : « Goûtez maintenant, cher étranger, ces mets destinés à nos serviteurs ; car les porcs les plus gras sont réservés pour ces prétendants qui n'ont aucune crainte de la vengeance divine, etc. »

Ainsi parlait Eumée. Cependant Ulysse mangeait en silence les mets qui lui étaient servis, et buvait le vin en méditant la mort des prétendants. Quand il a terminé le repas, et pris la nourriture au gré de ses désirs, Eumée remplit la coupe dans laquelle il avait coutume de boire, et la lui présente pleine de vin ; celui-ci la reçoit avec reconnaissance, etc.....

Les discours continuent et le temps s'écoule, mais cependant pas assez long pour qu'on ne soit pas étonné de voir Ulysse faire largement honneur à un nouveau repas.

« Voici l'heure, dit Eumée ; bientôt mes bergers vont rentrer, afin que nous préparions dans cette demeure un léger festin. »

Les pasteurs ne tardent pas, en effet, de rentrer avec leurs troupeaux à la bergerie, et Eumée de leur dire :

« Amenez le plus beau porc pour l'immoler au voyageur étranger ; nous-mêmes participerons à ce repas, nous qui sommes accablés de chagrins, et qui nous fatiguons à faire paître ces troupeaux ; mais d'autres dévorent impunément le fruit de nos labeurs. »

En achevant ces paroles, il divise le bois avec le tranchant de la hache ; les bergers amènent un beau porc âgé de cinq ans ; ils le placent près du foyer. Eumée n'oublia point les dieux ; car il était doué d'un esprit rempli de sagesse ; et d'abord, coupant les soies sur la tête du porc aux dents éclatantes, il les jette dans le feu ; puis il demande aux immortels que le sage Ulysse revienne dans sa demeure. Soulevant alors une branche de chêne qu'il avait mise à part en coupant le bois, il frappe le porc ; l'animal tombe mort. Les bergers l'éventrent et le passent à la flamme ; puis ils le dépècent aussitôt. Le pasteur, commençant par les membres, enveloppe de toutes parts ces morceaux crus dans une graisse épaisse ; ensuite il jette une partie dans la flamme, en y répandant la blanche fleur de farine ; il coupe l'autre partie en morceaux ; les bergers les percent avec des broches, les font rôtir soigneusement, et retirent toutes ces viandes ; puis ils placent sur des tables les morceaux rassemblés ; alors Eumée se lève pour les distribuer. Il fait sept portions ; il en place une pour les nymphes, et pour Mercure, fils de Maïa, qu'il implore, et donne les autres parts à chacun des convives ; mais il honore Ulysse en lui réservant le large dos du sanglier aux dents éclatantes ; il comble ainsi de joie le cœur de son maître.

LES NOCES DE CARANUS.

(ATHÉNÉE, *Banquet des savants.*)

Caranus, donnant son repas de noces en Macédoine, y avait invité vingt personnes [1] : aussitôt que les convives se furent placés sur les lits, on fit présent à chacun d'une coupe d'argent ;

[1] C'est un des convives qui raconte.

mais Caranus avait eu soin qu'ils eussent, avant d'entrer dans la salle, la tête ceinte d'une lame d'or de la valeur de cinq *philippes*. Lorsqu'ils eurent vidé leurs coupes, on leur servit à chacun, dans un plat d'airain, ouvrage de Corinthe, un pain d'égale largeur, des poules, des canards; en outre, des ramiers, une oie, et autres choses semblables dont les plats étaient abondamment garnis. Chacun, ayant pris ce qu'on lui présentait, le donna avec le plat aux esclaves qui étaient derrière ; on présenta aussi à la ronde nombre d'autres différents mets.

Après ce service, il parut un plat d'argent où étaient un grand pain, des oies, des lièvres, des chevreaux; d'autres pains faits avec art; des pigeons, des tourtereaux, des perdrix, et quantité d'autres volatiles : or ceci fut aussi donné aux esclaves. Ayant ainsi pris assez de nourriture, nous nous lavâmes les mains : on apporta beaucoup de couronnes faites de toutes sortes de fleurs. Il y avait une lame d'argent sur chacune.

Lorsque le plaisir nous eut égaré la raison par ses charmes, il entra des joueuses de flûtes, des musiciens, et des Rhodiennes pinçant de la harpe. Elles étaient couvertes du seul voile de la décence des convives, à ce que je crois : quelques-uns disent cependant qu'elles avaient une légère tunique. Elles se retirèrent après un court début : aussitôt il en parut d'autres, portant chacune deux pots de parfums, joints ensemble par une bandelette d'or : l'un était même de ce métal, l'autre d'argent. Ils contenaient chacun un *cotyle*, et elles en firent présent à tous les convives.

On servit ensuite à chacun, pour souper, un plat d'argent, doré en placage fort épais, et assez grand pour contenir le volume d'un cochon rôti, et même très-gros. Cette pièce était posée sur le dos, montrant le ventre en haut, remplie de toutes sortes de bonnes choses. En effet, il y avait des grives rôties, des vulves, force becfigues, où l'on avait versé des jaunes d'œufs; outre cela, des huîtres, des pétoncles : or chaque convive eut pour lui le cochon et le plat sur lequel on le lui avait servi; ensuite, lorsque nous eûmes bu, chacun eut un chevreau tout bouillant dans la sauce, sur un autre plat, avec sa cuiller d'or.

Caranus, nous voyant embarrassés de ses provisions, nous fit

donner des bourses de filet et des corbeilles de pain, tissues de brins d'ivoire. Flattés de sa générosité, nous célébrâmes au bruit du crotale le nouvel époux qui nous mettait tous ces présents en sûreté : il nous donna encore une couronne, deux pots de parfum, l'un d'or, l'autre d'argent, et du même poids que les précédents. Nous étions fort tranquilles ; mais tout à coup entra dans la salle la troupe de ceux qui venaient de célébrer à Athènes la fête des Chytres : après eux entrèrent des *styphalles*, ou suppôts de Bacchus, armées de phalles, des *skeropaiktes*, des femmes qui faisaient des tours, cabriolant sur des épées, et jetant du feu par la bouche : elles étaient couvertes du simple voile de la nature. Dès que nous fûmes débarrassés de ce monde, nous nous mîmes à boire de plus belle, et des vins vigoureux plus purs qu'auparavant : le thase, le mende, le lesbos y étaient à notre discrétion ; et l'on nous en servait dans de larges coupes d'or.

Lorsque nous eûmes ainsi bu, on nous servit encore à tous un plat de verre d'environ deux coudées de diamètre, dans un réseau d'argent, et rempli de toutes sortes de poissons frits, qu'on y avait comme amoncelés. On y avait joint une corbeille à pain, tissue en argent, et pleine de pains de Cappadoce. Nous en mangeâmes, et donnâmes le reste aux esclaves : nous nous lavâmes les mains, et nous mîmes des couronnes. On nous présenta aussi des cercles d'or, pour nous en ceindre la tête ; ils pesaient le double des premiers. On y joignit deux autres pots de parfum, et nous demeurâmes tranquilles.

Protéas, sautant alors de son lit, demande un skyphe, ou gobelet tenant un conge ; l'ayant rempli de thase, il le détrempe un peu et le boit, ajoutant : « Celui qui boira le plus aura lieu de se féliciter le plus. » Eh bien ! dit Caranus, puisque tu as bu le premier, agrée le présent que je te fais du gobelet, et quiconque en videra un pareil le gardera aussi pour soi.

A ces mots, neuf personnes se levèrent, se saisirent de gobelets, et ce fut à qui aurait bu le premier. Un de nos convives, assez malheureux pour ne pouvoir pas boire cette quantité, s'assied sur son lit, et se met à gémir d'être le seul sans gobelet ; mais Caranus lui fait présent du vase vide.

Aussitôt, il entre un chœur composé de cent hommes, chantant en accord un épithalame : après eux, paraissent des danseuses, mises les unes en nymphes, les autres en néréides. Le repas allait bientôt finir, et le jour commençait à baisser, lorsqu'on ouvrit le reste de la salle, qui était partagée par des rideaux blancs. Dès qu'ils furent ouverts, des torches jetèrent subitement un grand éclat, au moyen de machines secrètes : la séparation qui les cachait ayant donc disparu, on vit des Amours, des Dianes, des Pans, des Mercures, et autres personnages artificiels, portant des lumières dans des flambeaux d'argent. Nous admirions avec étonnement l'habileté de l'artiste, lorsqu'on nous servit des sangliers, vraiment d'Érimanthe, dans des plats carrés, autour desquels s'élevait une bordure en or. On présenta ces pièces à chacun, percées d'un javelot d'argent ; mais ce qu'il y avait de plus surprenant, c'est que, pouvant à peine nous soutenir, et tout étourdis du vin, nous nous levions, comme on dit, sur nos jambes, et aussi facilement que si nous eussions été à jeun, toutes les fois qu'on nous surprenait par quelque pièce qui excitait notre admiration. Enfin, nos esclaves entassèrent tout cela dans nos corbeilles, sans doute bien conditionnées, et la trompe donna le signal de la fin du repas. C'est l'usage des Macédoniens lors des repas qui se donnent à une grande compagnie.

Caranus, s'étant mis à boire dans de petits gobelets, ordonna aux esclaves de verser à la ronde ; ainsi nous bûmes à notre aise, prenant ce vin comme l'antidote de celui que nous avions bu auparavant. Alors entra le bouffon Mandrogénès, petit-fils, à ce qu'on dit, de Cestraton de l'Attique. Il se répandit en plaisanteries à nos dépens, et dansa ensuite avec une vieille de plus de quatre-vingts ans.

Enfin on servit le dessert ; il fut présenté à chacun dans des corbeilles tissées en ivoire : il y avait de toutes sortes de gâteaux de Crète, de Samos, de l'Attique, et dans les vaisseaux d'usage pour chaque sorte.

Nous sortîmes donc après cela, bien contents, vu les riches dons que nous avions reçus : pour toi, tu passes heureusement ton temps à Athènes, assistant aux conférences de Théophraste,

mangeant des oignons, de la roquette et du *streptes*[1], assistant aux fêtes de Bacchus, et à la fête des Chytres; mais nous qui avons eu pour mets ou pour portions, au repas de Caranus, de grandes richesses, nous cherchons maintenant, les uns, des maisons à acheter, les autres des terres ou des esclaves.

LE FESTIN DE DINIAS.

(BARTHÉLEMY. — *Voyage du jeune Anacharsis*)

Le luxe que Dinias étalait dans sa maison régnait aussi à sa table. Je vais tirer de mon journal la description du premier souper auquel je fus invité avec Philotas, mon ami.

On devait s'assembler vers le soir, au moment où l'ombre du gnomon aurait douze pieds de longueur. Nous eûmes l'attention de n'arriver ni trop tôt ni trop tard : c'est ce qu'exigeait la politesse. Nous trouvâmes Dinias s'agitant et donnant des ordres. Il nous présenta Philonide, un de ces parasites qui s'établissent chez les gens riches pour faire les honneurs de la maison et pour amuser les convives. Nous nous aperçûmes qu'il secouait de temps en temps la poussière qui s'attachait à la robe de Dinias. Un moment après, arriva le médecin Nicodès, excédé de fatigue : il avait beaucoup de malades; mais ce n'étaient, disait-il, que des enrouements et des toux légères provenant des pluies qui tombaient depuis le commencement de l'automne. Il fut bientôt suivi par Léon, Zopyre et Théotime, trois Athéniens distingués, que le goût des plaisirs attachait à Dinias. Enfin Démocharès parut tout à coup, quoiqu'il n'eût pas été prié. Il avait de l'esprit, des talents agréables; il fut accueilli avec transport de toute la compagnie.

Nous passâmes dans la salle à manger. On y brûlait de l'encens et d'autres odeurs sur le buffet. On avait étalé des vases d'argent et de vermeil, quelques-uns enrichis de pierres précieuses. Des esclaves répandirent de l'eau pure sur nos mains, et posèrent des couronnes sur nos têtes. Nous tirâmes au sort le roi du festin. Il devait écarter la licence sans nuire à la liberté, fixer l'instant où l'on boirait à longs traits, nommer les santés

[1] Sorte de gâteau

qu'il faudrait porter, et faire exécuter les lois établies parmi les buveurs. Le sort tomba sur Démocharès.

Autour d'une table que l'éponge avait essuyée à plusieurs reprises, nous nous plaçâmes sur des lits dont les couvertures étaient teintes en pourpre. Après qu'on eut apporté à Dinias le menu du souper, nous en réservâmes les prémices pour l'autel de Diane. Chacun de nous avait amené son domestique. Dinias était servi par un nègre, par un de ces esclaves éthiopiens que les gens riches acquièrent à grands frais, pour se distinguer des autres citoyens.

Je ne ferai point le détail d'un repas qui nous fournissait à tout moment de nouvelles preuves de l'opulence et de la prodigalité; il suffira d'en donner une idée générale.

On nous présenta d'abord plusieurs espèces de coquillages, les uns tels qu'ils sortent de la mer, d'autres cuits sous la cendre, ou frits dans la poêle; la plupart assaisonnés de poivre et de cumin. On servit en même temps des œufs frais, soit de poule, soit de paon (ces derniers sont les plus estimés); des andouilles, des pieds de cochon, un foie de sanglier, une tête d'agneau, de la fraise de veau; le ventre d'une truie, assaisonné de cumin, de vinaigre, de silphium; de petits oiseaux sur lesquels on jeta une sauce toute chaude composée de fromage râpé, d'huile, de vinaigre et de silphium. On donna au second service ce qu'on trouve de plus exquis en gibier, en volaille, et surtout en poissons. Des fruits composèrent le troisième service.

Parmi cette multitude d'objets qui s'offraient à nos yeux, chacun de nous eut la liberté de choisir ce qui pouvait le plus flatter le goût de ses amis, et de le leur envoyer; c'est un devoir auquel on ne manque guère dans les repas de cérémonie.

Dès le commencement du souper, Démocharès prit une coupe, l'appliqua légèrement à ses lèvres, et la fit passer de main en main. Nous goûtâmes de la liqueur chacun à notre tour. Ce premier coup est regardé comme le symbole et le garant de l'amitié qui doit unir les convives. D'autres le suivirent de près, et se réglèrent sur les santés que Démocharès portait, tantôt à l'un, tantôt à l'autre, et que nous lui rendions sur-le-champ.

Vive et gaie, sans interruption et sans objet, la conversation

avait insensiblement amené des plaisanteries sur les soupers des gens d'esprit et des philosophes, qui perdent un temps si précieux, les uns à se surprendre par des énigmes et des logogriphes, les autres à traiter méthodiquement les questions de morale et de métaphysique.

Pour ajouter un trait au tableau du ridicule, Démocharès proposa de déployer les connaissances que nous avions sur le choix des mets les plus agréables au goût, sur l'art de les préparer, sur la facilité de se les procurer à Athènes. Comme il s'agissait de représenter les banquets des sages, il fut dit que chacun parlerait à son tour, et traiterait son sujet avec beaucoup de gravité, sans s'appesantir sur les détails, sans les trop négliger.

C'était à moi de commencer; mais, peu familiarisé avec la matière qu'on allait discuter, j'étais sur le point de m'excuser, lorsque Démocharès me pria de leur donner une idée du repas des Scythes. Je répondis, en peu de mots, qu'ils ne se nourrissaient que de lait de vache ou de jument; qu'ils s'y accoutumaient si bien dès leur naissance qu'ils se passaient de nourrices; qu'ils recevaient le lait dans de grands seaux; qu'ils le battaient longtemps pour en séparer la partie la plus délicate, et qu'ils destinaient à ce travail ceux de leurs ennemis que le sort des armes faisait tomber entre leurs mains; mais je ne dis pas que, pour ôter à ces malheureux la liberté de s'échapper, on les privait de la vue.

Après d'autres particularités que je supprime, Léon, prenant la parole, dit : « On reproche sans cesse aux Athéniens leur frugalité. Il est vrai que nos repas sont en général moins longs et moins somptueux que ceux des Thébains et de quelques autres peuples de la Grèce; mais nous avons commencé à suivre leurs exemples; bientôt ils suivront les nôtres. Nous ajoutons tous les jours des raffinements au luxe de la table, et nous voyons insensiblement disparaître notre ancienne simplicité, avec toutes ces vertus patriotiques que le besoin avait fait naître, et qui ne sont pas de tous les temps. Que nos orateurs nous rappellent, tant qu'ils voudront, les combats de Marathon et de Salamine; que les étrangers admirent les monuments qui décorent cette ville : Athènes offre à mes yeux un avantage plus réel, c'est l'abondance dont on y jouit toute l'année; c'est ce marché où

viennent se réunir chaque jour les meilleures productions des îles et du continent. Je ne crains pas de le dire, il n'est point de pays où il soit plus facile de faire bonne chère ; je n'en excepte pas même la Sicile. Nous n'avons rien à désirer à l'égard de la viande de boucherie et de la volaille. Nos basses-cours, soit à la ville, soit à la campagne, sont abondamment fournies de chapons, de pigeons, de canards, de poulets et d'oies, que nous avons l'art d'engraisser. Les saisons nous ramènent successivement les becfigues, les cailles, les grives, les alouettes, les rouges-gorges, les ramiers, les tourterelles, les bécasses et les francolins. Le Phase nous a fait connaître les oiseaux qui font l'ornement de ses bords, qui font à plus juste titre l'ornement de nos tables; ils commencent à se multiplier parmi nous, dans les faisanderies qu'ont formées de riches particuliers. Nos plaines sont couvertes de lièvres et de perdrix ; nos collines de thym, de romarin, et de plantes propres à donner aux lapins du goût et du parfum. Nous tirons des forêts voisines des marcassins et des sangliers, et de l'île de Mélos les meilleurs chevreuils de la Grèce.

La mer, dit alors Zopyre, attentive à payer le tribut qu'elle doit à ses maîtres, enrichit nos tables de poissons délicats. Nous avons la murène, la dorade, la vive, le xiphias, le pogre, l'alose, et des thons en abondance.

Rien n'est comparable au congre qui nous vient de Sicyone, au glaucus que l'on pêche à Mégare, aux turbots, aux maquereaux, aux soles, aux surmulets et aux rougets qui fréquentent nos côtes. Les sardines sont ailleurs l'aliment du peuple ; celles que nous prenons aux environs de Phalère mériteraient d'être servies sur la table des dieux, surtout quand on ne les laisse qu'un instant dans l'huile bouillante.

Le vulgaire, ébloui par les réputations, croit que tout est estimable dans un objet estimé. Pour nous, qui analysons le mérite jusque dans les moindres détails, nous choisirons la partie antérieure du glaucus, la tête du bar et du congre, la poitrine du thon, le dos de la raie, et nous abandonnerons le reste à des goûts moins difficiles.

Aux ressources de la mer ajoutons celles des lacs de la Béotie.

Ne nous apporte-t-on pas tous les jours des anguilles du lac Copaïs, aussi distinguées par leur délicatesse que par leur grosseur ? Enfin nous pouvons mettre au rang de nos véritables richesses cette étonnante quantité de poissons salés qui nous viennent de l'Hellespont, de Byzance et des côtes du Pont-Euxin.

Léon et Zopyre, dit Philotas, ont traité des aliments qui font la base d'un repas. Ceux du premier et du troisième service exigeraient des connaissances plus profondes que les miennes, et ne prouveraient pas moins les avantages de notre climat. Les langoustes et les écrevisses sont aussi communes parmi nous que les moules, les huîtres, les oursins ou hérissons de mer. Ces derniers se préparent quelquefois avec l'oxymel, le persil et la menthe. Ils sont délicieux quand on les pêche dans la pleine lune, et ne méritent en aucun temps les reproches que leur faisait ce Lacédémonien qui, n'ayant jamais vu ce coquillage, prit le parti de le porter à sa bouche et d'en dévorer les pointes tranchantes.

Je ne parlerai point des champignons, des asperges, des diverses espèces de concombres, et de cette variété infinie de légumes qui se renouvellent tous les jours au marché ; mais je ne dois pas oublier que les fruits de nos jardins ont une douceur exquise. La supériorité de nos figues est généralement reconnue ; récemment cueillies, elles font les délices des habitants de l'Attique ; séchées avec soin, on les transporte dans des pays éloignés, et jusque sur la table du roi de Perse. Nos olives confites à la saumure irritent l'appétit ; celles que nous nommons colymbades sont, par leur grosseur et par leur goût, plus estimées que celles des autres pays. Les raisins connus sous le nom de nicostrate ne jouissent pas d'une moindre réputation. L'art de greffer procure aux poires et à la plupart de nos fruits les qualités que la nature leur avait refusées. L'Eubée nous fournit de très-bonnes pommes ; la Phénicie, des dattes ; Corinthe, des coings dont la douceur égale la beauté ; et Naxos, ces amandes si renommées dans la Grèce.

Le tour du parasite étant venu, nous redoublâmes d'attention. Il commença de cette manière :

Le pain que l'on sert sur nos tables, celui même que l'on vend

3

au marché, est d'une blancheur éblouissante et d'un goût admirable. L'art de le préparer fut, dans le siècle dernier, perfectionné en Sicile par Théarion; il s'est maintenu parmi nous dans tout son éclat, et n'a pas peu contribué aux progrès de la pâtisserie. Nous avons aujourd'hui mille moyens pour convertir toutes sortes de farines en une nourriture aussi saine qu'agréable.

Joignez à la farine de froment un peu de lait, d'huile et de sel, vous aurez ces pains si délicats dont nous devons la connaissance aux Cappadociens. Pétrissez-le avec du miel, réduisez votre pâte en feuilles minces, et propres à se rouler à l'aspect du brasier, vous aurez ces gâteaux qu'on vient de vous offrir, et que vous avez trempé dans le vin; mais il faut les servir tout brûlants. Ces globules si doux et si légers qui les ont suivis de près se font dans la poêle avec de la farine de sésame, du miel et de l'huile. Prenez de l'orge mondé, brisez les grains dans un mortier, mettez-en la farine dans un vase; versez-y de l'huile; remuez cette bouillie pendant qu'elle cuit lentement sur le feu; nourrissez-la par intervalles avec du jus de poularde, de chevreau ou d'agneau; prenez garde surtout qu'elle ne se répande en dehors, et, quand elle est au juste degré de cuisson, servez. Nous avons des gâteaux faits simplement avec du lait et du miel; d'autres, où l'on joint au miel la farine de sésame, et le fromage ou l'huile. Nous en avons enfin dans lesquels on enferme des fruits de différentes espèces. Les pâtés de lièvre sont dans le même genre, ainsi que les pâtés de becfigues et de ces petits oiseaux qui voltigent dans les vignes.

En prononçant ces mots Philonide, s'empara d'une tourte de raisins et d'amandes qu'on venait d'apporter, et ne voulut plus reprendre son discours.

Notre attention ne fut pas longtemps suspendue. Théotime prit aussitôt la parole :

Quantité d'auteurs, dit-il, ont écrit sur l'art de la cuisine, sur le premier des arts, puisque c'est celui qui procure des plaisirs plus fréquents et plus durables.

Tels sont Mithœcus, qui nous a donné le *Cuisinier sicilien*; Numénius d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Leucade, Actidès de Chio, Tyndaricus de Sicyone. J'en pourrais citer

plusieurs autres, car j'ai tous les ouvrages dans ma bibliothèque; et celui que je préfère à tous est la *Gastronomie* d'Archestrate.

Cet auteur, qui fut l'ami d'un des fils de Périclès, avait parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles produisent de meilleur. Il s'instruisait dans ces voyages, non des mœurs des peuples, dont il est inutile de s'instruire, puisqu'il est impossible de les changer; mais il entrait dans les laboratoires où se préparent les délices de la table, et il n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poëme est un trésor de lumières, et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte.

C'est dans ce code que plusieurs cuisiniers ont puisé les principes d'un art qui les a rendus immortels, qui depuis longtemps s'est perfectionné en Sicile et dans l'Élide, que parmi nous Tinbron a porté au plus haut point de sa gloire. Je sais que ceux qui l'exercent ont souvent, par leurs prétentions, mérité d'être joués sur notre théâtre; mais, s'ils n'avaient pas l'enthousiasme de leur profession, ils n'en auraient pas le génie.

Le mien, que j'ai fait venir tout récemment de Syracuse, m'effrayait l'autre jour par le détail des qualités et des études qu'exige son emploi. Après m'avoir dit en passant que Cadmus, l'aïeul de Bacchus, le fondateur de Thèbes, commença par être le cuisinier du roi de Sidon: Savez-vous, ajouta-t-il, que, pour remplir dignement mon ministère, il ne suffit pas d'avoir des sens exquis et une santé à toute épreuve; mais qu'il faut encore réunir les plus grands talents aux plus grandes connaissances? Je ne m'occupe point des viles fonctions de votre cuisine; je n'y parais que pour diriger l'action du feu, et voir l'effet de mes opérations. Assis, pour l'ordinaire, dans une chambre voisine, je donne des ordres qu'exécutent des ouvriers subalternes. Je médite sur les productions de la nature: tantôt je les laisse dans leur simplicité; tantôt je les déguise, ou les assortis suivant des proportions nouvelles et propres à flatter votre goût. Faut-il, par exemple, vous donner un cochon de lait, ou une grosse pièce de bœuf, je me contente de les faire bouillir. Voulez-vous un lièvre excellent, s'il est jeune, s'il n'a besoin que de

son mérite pour paraître avec distinction, je le mets à la broche, et je vous le sers tout saignant. Mais c'est dans la finesse des combinaisons que ma science doit éclater.

Le sel, le poivre, l'huile, le vinaigre et le miel sont les principaux agents que je dois mettre en œuvre; et l'on n'en saurait trouver de meilleurs dans d'autres climats. Votre huile est excellente, ainsi que votre vinaigre de Décélie; votre miel du mont Hymette mérite la préférence sur celui de Sicile même. Outre ces matériaux, nous employons dans les ragoûts les œufs, le fromage, le raisin sec, le silphium, le persil, le sésame, le cumin, les câpres, le cresson, le fenouil, la menthe, la coriandre, les carottes, l'ail, l'oignon, et les plantes aromatiques dont nous faisons un si grand usage, telles que l'origan, et l'excellent thym du mont Hymette. Voilà, pour ainsi dire, les forces dont un artiste peut disposer, mais qu'il ne doit jamais prodiguer. S'il me tombe entre les mains un poisson dont la chair est ferme, j'ai le soin de la saupoudrer de fromage râpé, et de l'arroser de vinaigre; s'il est délicat, je me contente de jeter dessus une pincée de sel et quelques gouttes d'huile. D'autres fois, après l'avoir orné de feuilles d'origan, je l'enveloppe dans une feuille de figuier, et le fais cuire sous la cendre.

Il n'est permis de multiplier les moyens que dans les sauces et les ragoûts. Nous en connaissons de plusieurs espèces, les unes piquantes et les autres douces. Celle qu'on peut servir avec tous les poissons bouillis ou rôtis est composée de vinaigre, de fromage râpé, d'ail, auquel on peut joindre du poireau et de l'oignon hachés menu. Quand on la veut moins forte, on la fait avec de l'huile, des jaunes d'œuf, des poireaux, de l'ail et du fromage; si vous la désirez encore plus douce, vous emploierez le miel, les dattes, le cumin, et d'autres ingrédients de même nature. Mais ces assortiments ne doivent point être abandonnés au caprice d'un artiste ignorant.

Je dis la même chose des farces que l'on introduit dans le corps d'un poisson. Tous savent qu'il faut l'ouvrir, et qu'après en avoir ôté les arêtes, on peut le remplir de silphium, de fromage, de sel et d'origan. Tous savent aussi qu'un cochon peut être farci avec des grives, des becfigues, des jaunes d'œuf, des

huîtres et plusieurs sortes de coquillages. Mais soyez sûrs qu'on peut diversifier ces mélanges à l'infini, et qu'il faut de longues et profondes recherches pour les rendre aussi agréables au goût qu'utiles à la santé; car notre art tient à toutes les sciences, et plus immédiatement encore à la médecine. Ne dois-je pas connaître les herbes qui, dans chaque saison, ont le plus de séve et de vertu? Exposerai-je en été sur votre table un poisson qui ne doit y paraître qu'en hiver? Certains aliments ne sont-ils pas plus faciles à digérer dans certains temps? et n'est-ce pas de la préférence qu'on donne aux uns sur les autres, que viennent la plupart des maladies qui vous affligent?

A ces mots, le médecin Nicoclès, qui dévorait en silence et sans distinction tout ce qui se présentait sous sa main, s'écrie avec chaleur : Votre cuisinier est dans les vrais principes; rien n'est si essentiel que le choix des aliments; rien ne demande plus d'attention. Il doit se régler d'abord sur la nature du climat, sur les variations de l'air et les saisons, sur les différences du tempérament et de l'âge; ensuite, sur les facultés plus ou moins nutritives qu'on a reconnues dans les diverses espèces de viandes, de poissons, de légumes et de fruits. Par exemple, la chair du bœuf est forte et difficile à digérer; celle du veau l'est beaucoup moins; de même, celle d'agneau est plus légère que celle de brebis, et celle de chevreau que celle de chèvre. La chair de porc, ainsi que celle de sanglier, dessèche, mais elle fortifie, et passe aisément. Le cochon de lait est pesant. La chair de lièvre est sèche et astringente. En général, on trouve une chair moins succulente dans les animaux sauvages que dans les domestiques; dans ceux qui se nourrissent de fruits que dans ceux qui se nourrissent d'herbes; dans les mâles que dans les femelles; dans les noirs que dans les blancs; dans ceux qui sont velus que dans ceux qui ne le sont pas. Cette doctrine est d'Hippocrate.

Chaque boisson a de même ses propriétés. Le vin est chaud et sec; il a dans ses principes quelque chose de purgatif. Les vins doux montent moins à la tête; les rouges sont nourrissants; les blancs, apéritifs; les clairets, secs et favorables à la digestion. Suivant Hippocrate, les vins nouveaux sont plus laxatifs que les vieux, parce qu'ils approchent plus de la nature du moût; les

aromatiques, plus nourrissants que les autres ; les vins rouges et moelleux...

Nicoclès allait continuer, mais Dinias l'interrompit tout à coup. Je ne me règle pas sur de pareilles distinctions, lui dit-il, mais je bannis de ma table les vins de Zacynthe et de Leucade, parce que je les crois nuisibles, à cause du plâtre qu'on y mêle. Je n'aime pas celui de Corinthe, parce qu'il est dur; ni celui d'Icare, parce qu'outre ce défaut, il a celui d'être fumeux. Je fais cas du vin vieux de Corcyre, qui est très-agréable, et du vin blanc de Mendé, qui est très-délicat.

Archiloque comparait celui de Naxos au nectar ! C'est celui de Thasos que je compare à cette liqueur divine. Je le préfère à tous, excepté à celui de Chio, quand il est de première qualité ; car il y en a de trois sortes.

Nous aimons, en Grèce, les vins doux et odoriférants. En certains endroits, on les adoucit en jetant dans le tonneau de la farine pétrie avec du miel; presque partout on y mêle de l'origan, des aromates, des fruits et des fleurs. J'aime, en ouvrant un de mes tonneaux, qu'à l'instant l'odeur des violettes et des roses s'exhale dans les airs et remplisse mon cellier; mais je ne veux pas qu'on favorise trop un vin au préjudice de l'autre. Le vin de Byblos, en Phénicie, surprend d'abord par la quantité de parfums dont il est pénétré. J'en ai une bonne provision; cependant je le mets fort au-dessous de celui de Lesbos. Désirez-vous une boisson agréable et salutaire, associez des vins odoriférants et moelleux avec des vins d'une qualité opposée : tel est le mélange des vins d'Érythrée avec celui d'Héraclée.

L'eau de mer, mêlée avec le vin, aide, dit-on, à la digestion, et fait que le vin ne porte point à la tête; mais il ne faut pas qu'elle domine trop. C'est le défaut des vins de Rhodes. On a su l'éviter dans ceux de Cos. Je crois qu'une mesure d'eau de mer suffit pour cinquante mesures de vin, surtout si l'on choisit pour faire ce vin les nouveaux plants préférablement aux anciens. De savantes recherches nous ont appris la manière de mélanger les boissons. La proportion la plus ordinaire du vin à l'eau est de deux à cinq et de un à trois ; mais, avec nos amis, nous préférons la proportion contraire, et sur la fin du repas nous oublions

ces règles austères. Solon nous défendait le vin pur. C'est de toutes ses lois peut-être la mieux observée, grâce à la perfidie de nos marchands, qui affaiblissent cette liqueur précieuse. Pour moi, je fais venir mon vin en droiture, et vous pouvez être assurés que la loi de Solon ne cessera d'être violée pendant ce repas.

En achevant ces mots, Dinias se fit apporter plusieurs bouteilles d'un vin qu'il conservait depuis dix ans, et qui fut bientôt remplacé par un vin plus vieux encore.

Nous bûmes alors presque sans interruption. Démocharès, après avoir porté plusieurs santés, prit une lyre, et, pendant qu'il l'accordait, il nous entretint de l'usage où l'on a toujours été de mêler le chant aux plaisirs de la table. Autrefois, disait-il, tous les convives chantaient ensemble et à l'unisson. Dans la suite, il fut établi que chacun chanterait à son tour, tenant à la main une branche de myrte ou de laurier. La joie fut moins bruyante à la vérité, mais elle fut moins vive. On la contraignit encore, lorsqu'on associa la lyre à la voix. Alors plusieurs convives furent obligés de garder le silence. Thémistocle mérita autrefois des reproches pour avoir négligé ce talent. De nos jours, Epaminondas a obtenu des éloges pour l'avoir cultivé. Mais, dès qu'on met trop de prix à de pareils agréments, ils deviennent une étude; l'art se perfectionne aux dépens du plaisir, et l'on ne fait plus que sourire au succès.

Les chansons de table ne renfermèrent d'abord que des expressions de reconnaissance ou des leçons de sagesse. Nous y célébrions et nous y célébrons encore les dieux, les héros et les citoyens utiles à leur patrie. A des sujets si graves on joignit ensuite l'usage du vin; et la poésie, chargée de le tracer avec les couleurs les plus vives, peignit en même temps cette confusion d'idées, ces mouvements tumultueux qu'on éprouve avec ses amis, à l'aspect de la liqueur qui pétille dans les coupes. De là tant de chansons bachiques semées de maximes, tantôt sur le bonheur et la vertu, tantôt sur l'amour et sur l'amitié. C'est en effet à ces deux sentiments que l'âme se plaît à revenir, quand elle ne peut plus contenir la joie qui la pénètre.

Plusieurs auteurs se sont exercés dans ce genre de poésie;

quelques-uns s'y sont distingués : Alcée et Anacréon l'ont rendu célèbre. Il n'exige point d'effort, parce qu'il est ennemi des prétentions. On peut employer, pour louer les dieux et les héros, la magnificence des expressions et des idées; mais il n'appartient qu'au délire et aux grâces de peindre le sentiment et le plaisir.

Livrons-nous aux transports que cet heureux moment inspire, ajouta Démocharès; chantons tous ensemble ou tour à tour, et prenons dans nos mains des branches de laurier et de myrte.

Nous exécutâmes aussitôt ses ordres; et, après plusieurs chansons assorties à la circonstance, tout le chœur entonna celle d'Harmodius et d'Aristogiton. Démocharès nous accompagnait par intervalle ; mais, saisi tout à coup d'un nouvel enthousiasme, il s'écrie : « Ma lyre rebelle se refuse à de si nobles sujets; elle réserve ses accords pour le chantre du vin et des amours. Voyez comme au souvenir d'Anacréon ses cordes frémissent, et rendent des sons plus harmonieux. O mes amis, que le vin coule à grands flots; unissez vos voix à la mienne, et prêtez-vous à la variété des modulations !

« Buvons; chantons Bacchus : il se plaît à nos danses, il se plaît à nos chants; il étouffe l'envie, la haine et les chagrins; aux grâces séduisantes, aux amours enchanteurs, il donne la naissance. Aimons, buvons, chantons Bacchus.

« L'avenir n'est point encore ; le présent n'est bientôt plus ; le seul instant de la vie est l'instant où l'on jouit. Aimons, buvons, chantons Bacchus.

« Sages dans nos folies, riches de nos plaisirs, foulons aux pieds la terre et ses vaines grandeurs; et dans la douce ivresse que des moments si beaux font couler dans nos âmes, buvons, chantons Bacchus. »

Cependant nous entendîmes un grand bruit à la porte, et nous vîmes entrer Callidès, Nicostrate, et d'autres jeunes gens qui nous amenaient des danseuses et des joueuses de flûte avec lesquelles ils avaient soupé. Aussitôt la plupart des convives sortirent de table, et se mirent à danser : car les Athéniens aiment cet exercice avec tant de passion, qu'ils regardent comme une impolitesse de ne pas s'y livrer quand l'occasion l'exige. Dans le même temps, on apporta plusieurs chefs-d'œuvre propres à ex-

citer l'appétit, tels que des cercopes et des cigales, des raves coupées par morceaux et confites au vinaigre et à la moutarde, des pois-chiches rôtis, des olives qu'on avait tirées de leur saumure.

Ce nouveau service, accompagné d'une nouvelle provision de vin et de coupes plus grandes que celles dont on s'était servi d'abord, annonçaient des excès qui furent heureusement réprimés par un spectacle inattendu.

A l'arrivée de Callidès, Théotime était sorti de la salle; il revint, suivi de joueurs de gobelets, et de ces farceurs qui, dans les places publiques, amusent la populace par leurs prestiges.

On desservit un moment après. Nous fîmes des libations en l'honneur du bon génie et de Jupiter-Sauveur; et, après que nous eûmes lavé nos mains dans une eau où l'on avait mêlé des odeurs, nos baladins commencèrent leurs tours. L'un arrangeait sous des cornets un certain nombre de coquilles ou de petites boules, et, sans découvrir son jeu, il les faisait paraître ou disparaître à son gré. Un autre écrivait ou lisait en tournant avec rapidité sur lui-même. J'en vis dont la bouche vomissait des flammes, ou qui marchaient la tête en bas, appuyés sur leurs mains, et figurant avec leurs pieds les gestes des danseurs. Une femme parut, tenant à la main douze cerceaux de bronze; dans leur circonférence roulaient plusieurs petits anneaux de même métal. Elle dansait, jetant en l'air et recevant successivement les douze cerceaux. Un autre se précipitait au milieu de plusieurs épées nues. Ces jeux, dont quelques-uns m'intéressaient sans me plaire, s'exécutaient presque tous au son de la flûte. Il fallait pour y réussir, joindre la grâce à la précision des mouvements.



ROMAINS.

I. — Les Aliments et leurs préparations.

Dans les premiers temps de la République, une frugalité toute spartiate présidait aux repas des Romains. Une table d'un bois commun recevait quelques légumes ou le mets connu sous le nom de *puls*. Ce met consistait en une bouillie épaisse de farine d'orge ou d'épautre, délayée dans de l'eau avec une égale quantité de fromage. Pline assure que, pendant deux cents ans, les Romains n'eurent pas d'autre ragoût. Mais pendant ce temps la composition du mets se modifia un peu : on y ajouta du miel et des œufs.

Les Romains se contentèrent longtemps de l'âpre vin de la Sabine ; et, quant au pain, ils n'eurent de boulangers qu'au sixième siècle de leur ère, vers le temps de la guerre de Persée.

La nourriture du peuple se borna souvent, dans les premiers siècles, à manger avec du sel ou à tremper dans le vinaigre l'aliment qui tenait lieu de pain.

Mais, à mesure que les Romains étendirent leurs conquêtes, ils abandonnèrent de plus en plus leur vie simple et frugale ; et le luxe qu'amenaient les richesses concourut, avec le progrès de la civilisation, à leur faire rechercher des aliments savoureux et savamment apprêtés. Ils se firent servir sur leurs tables les mets de prédilection des peuples chez lesquels ils portaient leurs armes, et firent venir de contrées lointaines tous les produits qui jouissaient d'une réputation de préexcellence.

Un tribun nommé Orchius, justement alarmé des conséquences que pouvaient avoir pour la République les dépenses énormes auxquelles ses concitoyens se livraient pour satisfaire leur sensualité de plus en plus insatiable, fit adopter une loi avant

pour but de réprimer le luxe de la table, et de régler le nombre des convives. Des décrets avaient été précédemment rendus par le sénat dans les mêmes vues. La loi *Fannia* vint s'ajouter à la première. Elle fixait la somme qu'on devait dépenser aux repas, dans les jours ordinaires et les jours de fêtes; elle arrêtait aussi le nombre des convives suivant les circonstances, et elle défendait qu'on servît dans le repas tout autre oiseau qu'une poule non engraissée. Les Romains éludèrent cette disposition en engraissant des poulets avec une nourriture trempée dans le lait.

Dans les premiers siècles, les poissons d'un haut prix avaient été défendus, même comme offrande aux dieux. « N'apportez pas dans les sacrifices, disait une loi de Numa, des poissons sans écailles. »

Plus tard, il fut tel poisson qui, pour être un objet de luxe, devait avoir été pêché dans telle partie de telle rivière, comme par exemple le loup marin entre les deux ponts du Tibre. Suivant Columelle, tous les palais exercés le méprisaient, s'il n'avait été attendri entre les deux courants de ce fleuve. Lucilius l'avait déjà dit, en parlant des objets de la préférence des gourmands; et Horace demande à quels caractères on reconnaît que ce loup a été pris dans le Tibre ou dans la mer, à l'embouchure du fleuve ou entre les ponts de Rome?

L'année de la mort de Sylla, Æmilius Lépidus et Lutatius Catulus donnèrent une loi somptuaire qui, du nom du premier de ces consuls, fut appelée Æmilia. Cette loi se bornait à défendre les loirs, les coquillages et les oiseaux exotiques : la gourmandise ne pouvait déjà plus se contenter de ce que produisait l'Italie.

Columelle et Varon nous apprennent que l'usage des paons était connu depuis qu'Hortensius en avait présenté un à ses convives, dans le magnifique repas donné par lui quand il devint augure. Pline ajoute qu'Audifidius Lucro se faisait chaque année, en engraissant de ces oiseaux, un revenu de soixante mille sesterces (13,500 fr.) : plusieurs personnes en avaient des troupeaux.

On nourrissait aussi en grand nombre et on vendait fort cher ces grives qui, selon Horace, tinrent le premier rang, et se servaient disposées en rond, en forme de couronne. Varron parle de pigeons qui, vendus ordinairement deux cents sesterces

(45 fr.) la paire, étaient quelquefois si beaux, qu'elle allait jusqu'à deux mille (450 fr.); valeur qui doubla encore dans la suite, à en croire Columelle; c'est-à-dire qu'une paire de pigeons se vendait 900 francs de notre monnaie. Aussi Caton, invectivant contre les mœurs de Rome, demandait comment pouvait être sauvée une ville où un poisson se vendait plus cher qu'un bœuf; et il s'indignait qu'on fît payer un pot d'anchois du Pont trois cents drachmes.

Les Romains élevaient un grand nombre d'oiseaux que nous n'élevons plus. Ils engraissaient le lièvre, le loir, la grue et nourrissaient, dans de vastes parcs, des sangliers, des cerfs, des chevreuils, que l'on habituait à venir au son de la trompette. Ils engraissaient aussi les jeunes. On engraissait même des escargots.

La pisciculture était pratiquée avec succès, mais néanmoins avec moins d'art qu'on ne le fait aujourd'hui. On avait transporté le scare de la mer grecque dans la mer de Toscane, et on l'y avait naturalisé. On avait des viviers non-seulement d'eau douce, mais aussi d'eau de mer. Un auteur rapporte que, pour en établir un, Lucullus fit trancher une montagne, d'où il fut appelé par Pompée, *Xerxes togatus* : et dans ces viviers on produisait une prodigieuse quantité de poissons des espèces les plus variées.

Un fait rapporté par Plutarque montre que la prodigalité des riches romains était aussi grande que leur palais était difficile et exigeant. — Le médecin Philotas, d'Amphisse, dit Plutarque, racontait à mon aïeul Lamprias que, dans le temps où il suivait dans Alexandrie les écoles de médecine, il se lia avec un officier de bouche de la maison d'Antoine, qui lui proposa un jour de venir voir les préparatifs d'un de ses soupers si somptueux. Comme il était fort jeune, il accepta la proposition, et, après avoir été introduit dans la cuisine, entre plusieurs choses qui le frappèrent, il vit à la broche huit sangliers. Il se récria sur le grand nombre de convives qu'il devait y avoir à souper; l'officier lui dit en riant qu'il n'y aurait que douze personnes. « Mais, ajouta-t-il, chaque mets doit être servi à un degré de bonté qui ne dure qu'un instant; peut-être Antoine va-t-il de-

mander tout à l'heure à souper, et un moment après il fera dire qu'on diffère parce qu'il voudra boire, où qu'il sera retenu par une conversation intéressante ; on prépare donc plusieurs soupers, parce qu'on ne peut deviner à quelle heure il voudra se mettre à table. »

Suétone nous apprend que Vitellius se faisait servir des foies du poisson appelé *scarus*, des cervelles de faisan et de paon, des langues de l'oiseau appelé *flambant* et des laites de lamproie. Cet empereur entretenait des galères à trois rangs dans la Méditerranée, pour pêcher des lamproies auprès de l'île de Rhodes et sur les côtes d'Espagne.

Les Romains ne prisaient les mets que par les sommes exorbitantes qu'ils leur coûtaient, et non pas leur saveur. Ils ne recherchaient que les aliments apportés des extrémités de l'Orient, ou des régions situées hors des limites de l'empire, telles que la Colchide, ou enfin des parages célèbres par les écueils et les naufrages.

La loi défendait le vin aux esclaves, aux femmes libres, et aux adolescents jusqu'à trente ans. Polybe ajoute qu'on permettait aux femmes le *passum*, liqueur faite de raisins presque secs, et semblable pour le goût à la Malvoisie. C'est avec ce vin qu'elles étanchaient leur soif. Quant à boire du vin, il était impossible qu'elles se le permissent sans qu'on s'en aperçût. D'abord, le vin n'était jamais sous leur direction ; ensuite, elles devaient baiser sur la bouche, et tous les jours, leurs parents, ceux de leur mari, jusque mêmes aux cousins, la première fois qu'elles les voyaient dans la journée. Il ne leur restait donc d'autre parti à prendre que de s'en abstenir, ne sachant si elles ne rencontreraient pas quelqu'un d'entre eux. Si donc elles en avaient seulement goûté, il n'était pas besoin d'accusateurs qu'elles-mêmes.

Les aliments des soldats étaient bien différents de ceux des gens riches : ils consistaient en lard, en fromage ; et leur boisson était de l'eau mêlée avec un peu de vinaigre. Leur pain était fait comme notre biscuit de mer, afin qu'il fût plus léger à porter et moins sujet à se corrompre. Ils le faisaient cuire eux-mêmes ; et les généraux désireux de maintenir la discipline militaire ne souffraient point dans les camps de boulangers ni de

bouchers. On permettait quelquefois aux soldats de joindre à leur nourriture ordinaire des légumes, et surtout des pois; mais, quels que fussent leurs aliments, ils ne pouvaient les manger qu'à des heures réglées, marquées par des signaux militaires.

Le blé cuit ou cru, ou réduit en farine, servait d'aliment ordinaire aux matelots. Par le blé cuit, les anciens écrivains entendaient sans doute du pain, ou ce que nous appelons encore du biscuit de mer. L'ail et le fromage accompagnaient le pain des marins. Leur mets le plus recherché était une espèce de pâte fermentée, composée d'œufs, d'ail et de fromage, appelée *mystotus* et *moretum* ou *mosetum*.

II. — La Table et ses usages.

Les Romains déjeunaient, dînaient et soupaient; ils déjeunaient le matin fort légèrement avec du pain trempé dans du vin pur. Le second repas était le dîner. Le troisième et principal, comme le meilleur, était le souper. Après celui-ci, ils en faisaient un quatrième qu'ils appelaient collation ou réveillon.

Le temps du souper était ordinairement entre la neuvième et la dixième heure du jour, suivant leur manière de compter, et selon la nôtre, entre les trois ou quatre heures après midi.

Le lieu où l'on soupait était anciennement l'*atrium*, espèce de vestibule exposé aux yeux de tout le monde. Dans le principe, les Romains ne rougissaient point de manger ainsi, parce que leur sobriété et leur modération ne les exposaient pas à la censure de leurs concitoyens. Plus tard ils y furent obligés par plusieurs lois, de peur qu'un endroit retiré ne favorisât les excès. La loi réglait aussi la dépense, et elle était si sévère qu'elle condamnait également et le maître de la maison et les étrangers qui avaient assisté au festin, lorsqu'il y avait eu délit.

Quelquefois, et surtout dans la belle saison, le souper se donnait sous un platane ou sous quelque autre arbre touffu; mais en quelque lieu que ce fût, on avait grand soin de faire étendre en l'air une pièce de draperie qui pût mettre la table et ses convives à couvert de la poussière et des autres malpropretés.

La république était encore dans sa plus grande splendeur,

lorsqu'il plut à Lucullus d'avoir des salons superbes, à chacun desquels il donna le nom de quelque divinité; et l'un de ces noms prononcé devant son maître d'hôtel comme désignant seulement la salle où devait se prendre le repas était une indication de la dépense qu'il voulait faire.

L'empereur Claude en avait un également magnifique, auquel il avait donné le nom de Mercure. Mais tout ce qu'on avait vu jusqu'alors fut effacé par l'éclat de ce salon merveilleux de Néron, appelé *Domus aurea*. Celui-ci, par le mouvement circulaire de ses lambris et de ses plafonds, imitait les conversions du ciel et représentait les diverses saisons de l'année, qui changeaient à chaque service et faisaient pleuvoir des fleurs et des essences sur les convives. Et comme le luxe va toujours en augmentant, Héliogabale enchérit encore sur Néron, autant que Néron avait enchéri sur Lucullus.

La table, était chez les premiers Romanis, de forme carrée, du bois que leur fournisaient leurs forêts et que leur taillaient leurs propres ouvriers. Au lieu du grand nombre qu'on en apporta tour à tour, quand le luxe fut introduit, on n'en eut assez longtemps que deux : une pour les aliments, une pour les boissons; et il est à remarquer que les tables ne furent longtemps que de frêne. Quand les Romains eurent conquis l'Asie et l'Afrique, ils imitèrent les vaincus, puis ils les surpassèrent en ceci comme en tant d'autres choses. Ils varièrent la figure de leurs tables, et, comme ils ne les couvraient pas encore de nappe, ils s'appliquèrent à les faire de matières aussi rares que belles. Ils employèrent l'ivoire, l'écaille de tortue, la racine du buis et de l'érable, du citronnier même, et tout ce que l'Afrique pouvait leur fournir de plus précieux. Non contents de cette recherche, ils les ornèrent de plaques de cuivre, d'argent et d'or, et ils y enchâssèrent des pierres précieuses.

La manière dont les Romains étaient à table n'a pas été toujours la même dans tous les temps. Avant la seconde guerre punique, ils s'asseyaient sur de simples bancs de bois. Scipion fut, le premier, cause du changement. Il avait apporté de Carthage de ces petits lits qu'on appela longtemps *punicani* ou *archaici*, et qui étaient d'un bois assez commun, fort bas,

rembourrés seulement de paille ou de foin, et couverts de peaux de chèvre ou de mouton. Il y avait peu de différence pour la délicatesse, entre ces lits nouveaux et les anciens bancs, mais l'usage fréquent des bains qui s'établissait alors fit que les hommes crurent se délasser mieux en se couchant qu'en s'asseyant. Quant aux dames, elles ne crurent pas d'abord qu'il leur fût permis d'adopter cette nouveauté. Elles s'en tinrent à leur ancienne manière tant que dura la république; mais, à partir des premiers Césars jusqu'à l'an 320 de l'ère chrétienne, elles suivirent la coutume des hommes.

Les jeunes gens qui n'avaient pas encore pris la robe virile, lorsqu'on les admettait à table, étaient assis sur le bord du lit de leurs plus proches parents.

Dans le principe, les lits n'avaient pas été plus beaux que les tables. On les porta en peu de temps à la plus étonnante richesse. Il n'était pas nouveau, sous Auguste, de les voir entièrement couverts de lames d'argent, garnis des matelas les plus moelleux, et des courte-pointes les plus riches. Ovide et Juvénal parlent avec regret de ces temps où les lits n'étaient garnis que de chaume et de feuillage; où il n'appartenait qu'aux riches de les couvrir de peaux.

On rangeait ordinairement trois de ces lits autour d'une table carrée, ce qui a fait appeler *triclinium* et la table et la salle à manger; de cette sorte il restait toujours un des côtés vacant et libre pour le service.

Chaque lit pouvait tenir trois, quatre, mais rarement cinq personnes, et ils étaient élevés d'environ quatre à cinq pieds.

Les convives se couchaient sur les lits à la sortie du bain, avec une robe qui ne servait qu'à cela, et qu'ils appelaient *vestis cœnatoria, tricliniaria, convivalis*. Elle était le plus souvent blanche, surtout dans les jours de quelque solennité; et c'était, aussi bien chez les Romains que chez les Orientaux, une indiscrétion impardonnable que de se présenter dans la salle du festin sans cette robe. Capitolin raconte que Maximin le fils, encore jeune, ayant été invité à la table de Septime Sévère, et n'ayant point d'habit de table, on lui en donna un de la garde-robe de l'empereur. Cet habillement était une espèce de draperie

qui s'agrafait légèrement. Nous ajouterons qu'avant de s'étendre sur les lits, les hommes se faisaient enlever leur chaussure, laver et parfumer les pieds, et qu'on leur présentait également de l'eau pour les mains.

Il était d'usage, quand on avait l'honneur de traiter un grand, de lui laisser le choix des convives. C'est en son nom qu'on les invitait à dîner. Quant à la place que chacun devait occuper à table, elle était marquée par le maître de la maison. A propos de cela, Plutarque raconte une histoire assez plaisante. Mon frère Timon, dit-il, ayant invité plusieurs amis, et ne voulant importuner personne par l'étiquette, les pria de se ranger comme ils l'entendraient. Quelque temps après, il parut, à la porte du salon, un personnage extraordinaire, richement vêtu et suivi d'un grand nombre de valets. Il parcourut des yeux toute la compagnie, puis il se retira sans dire un seul mot. Quelques-uns se levèrent pour courir après lui, et pour le prier d'entrer. Mais il répondit froidement qu'il ne voyait pas qu'on lui eût réservé une place digne de lui. Comme on était déjà en gaieté, on rit beaucoup de cette apparition, et quelqu'un dit tout haut qu'un tel homme valait beaucoup mieux à la porte qu'à table.

Une coutume bizarre qui durait longtemps encore après le siècle d'Auguste, c'est que l'hôte ne fournissait pas de serviettes à ses convives. Ceux-ci devaient les apporter de chez eux. Catulle se plaint d'un certain Asinius qui lui avait emporté la sienne, et le menace de le diffamer dans ses vers, s'il ne la lui renvoie promptement. Martial dit, à propos d'un certain Hermogène, que les convives avertis qu'ils l'auraient à table n'avaient point apporté de serviette par crainte de ses ongles crochus; mais qu'Hermogène ne s'était pas tenu pour battu, et avait trouvé le secret d'emporter la nappe.

Lorsque tout le monde était rangé sur les lits, on prenait sur les buffets des coupes qu'on plaçait devant chaque convive. Suétone dit qu'un seigneur de la cour de Claude, ayant été soupçonné d'avoir volé la coupe d'or qu'on lui avait servie, fut encore invité pour le lendemain, mais qu'au lieu d'une coupe d'or, comme on en servait aux autres convives, on ne lui servit qu'une coupe de terre.

Plutarque rapporte que Cléopâtre, après le fameux repas qu'elle donna à Antoine, fit présent à tous les Romains de sa suite des coupes qu'on avait servies devant chacun d'eux.

Après la distribution des coupes, on servait les viandes, non pas toujours chaque plat séparément, mais souvent plusieurs plats ensemble sur une table portative. Martial n'approuve pas ces tables ambulantes. — L'on commençait ordinairement le premier service par des œufs frais et des laitues; venaient ensuite les viandes solides, les ragoûts, les grillades et les rôtis. Pour le second, il comprenait les fruits crus, cuits ou confits, les tartes et autres friandises. Il arrivait que l'on achevait par où on avait commencé: par les œufs.

Les esclaves employés à servir étaient lestement vêtus, ceints de serviettes blanches. Ils étaient suivis par un écuyer tranchant qui dépeçait les viandes avec art et souvent en cadence. Il les distribuait ainsi aux convives, à qui Ovide prescrit la manière de les prendre délicatement avec les doigts. Il y avait d'autres esclaves préposés au buffet, et qui avaient soin les uns du vin, les autres de l'eau, tant chaude que froide, des vases et des coupes quand il fallait en changer.

Dans les grandes fêtes, si l'on servait un poisson ou un oiseau de quelque prix ou de quelque rareté, on l'apportait aux sons des flûtes et des hautbois; l'allégresse redoublait, et le maître du logis se croyait amplement récompensé par les acclamations de tous les convives.

Dans ces circonstances, les services se multipliaient, et, quoiqu'on retînt toujours les mêmes expressions de premier et de second service pour tout le souper, ces deux services se subdivisaient en une foule d'autres.

La mode s'introduisit de ceindre son front de couronnes de verdure et de fleurs: les convives comme les esclaves, tant ceux de la maison que ceux que les particuliers avaient amenés et qui demeuraient debout au pied de leurs maîtres. Les couronnes avaient été longtemps défendues dans les repas, même celles de fleurs. Cependant l'usage en devint bientôt commun. Horace, invitant Tyndaris à venir dans sa retraite, lui promet qu'elle y boira paisiblement, sans avoir à craindre qu'un amant jaloux

déchire la couronne dont elle aura orné sa chevelure. C'étaient ordinairement des guirlandes de roses. Le myrte et le lys furent aussi employés.

Des guirlandes ceignaient pareillement la coupe où l'on buvait. On aimait à se disputer l'honneur de vider le plus de coupes, de les vider d'un trait, de les vider sans perdre haleine. Le vin qui restait après avoir bu, on le jetait quelquefois sur le parquet et sur les murs.

La coupe dans laquelle les Romains buvaient à la ronde, à la santé des personnes qui leur étaient chères, était appelée *coupe magistrale.* Si c'était à la santé d'une maîtresse, la galanterie voulait, dit-on, que l'on bût autant de coups que son nom avait de lettres.

A l'égard du dessert, que tous les écrivains latins ont appelé *mensæ secundæ*, il n'était guère moins diversifié que les autres parties du souper; mais il n'était pas tant destiné aux hommes qu'aux femmes, qui, après cela, sortaient de table avec leurs enfants, si le repas était suivi de quelque spectacle auquel la pudeur ne leur permettait pas de prendre part. Car cette partie du jour ne se passait pas tout entière à boire et à manger.

Dans les premiers temps de la république, les Romains chantaient dans leurs repas les louanges des grands hommes au son de la flûte, à quoi l'on ajouta ensuite la lyre. Mais ils n'eurent pas plutôt vaincu les Asiatiques qu'ils apprirent d'eux de nouveaux plaisirs. Les bouffons, les mimes, les joueurs d'instruments, les danseuses devinrent à la mode, et il ne fut point de bonne fête sans tout cet appareil étranger. Plaute, Catulle, Properce, parlent des divers jeux de table qui étaient usités après les repas : pair et impair, les dés, etc. Pline, après avoir rendu compte à son ami des affaires que Trajan avait terminées à Cincelles, ajoute : Nous avions l'honneur de souper tous les jours avec l'empereur; le repas était fort frugal, eu égard à la dignité de celui qui le donnait. La soirée se passait quelquefois à entendre des comédies et des farces; quelquefois aussi une conversation enjouée nous tenait lieu d'un plaisir qui aurait coûté plus cher, mais qui ne nous aurait peut-être pas touché davantage.

Héliogabale n'était pas si modéré dans le choix des plaisirs

dont il égayait ses repas. Quelquefois il faisait tomber de la voûte de son superbe salon une si grande abondance de fleurs sur ses parasites, que quelques-uns en étaient étouffés. Un autre fois, il faisait préparer autour d'une table ronde séparée un lit en forme d'arc, appelé *sigma*. Il faisait placer sur ce lit, tantôt huit hommes chauves, tantôt huit goutteux, un autre jour huit noirs, après cela huit grisons, huit hommes maigres, huit gros, etc. Tous ces individus étaient si à l'étroit qu'à peine pouvaient-ils se remuer et porter la main à la bouche, pendant que lui et toute sa cour se divertissaient à voir leur contenance. Il lui arriva souvent, et c'était là un de ses moindres divertissements de faire faire ce *sigma* de cuir, et de le remplir d'air au lieu de laine. Tandis que ceux qui l'occupaient ne songeaient qu'à bien manger et à bien boire, il faisait lâcher secrètement le robinet qui était caché sous la courte-pointe, le *sigma* s'aplatissait, et ces pauvres gens tombaient le nez sous la table. Autre extravagance : l'empereur Géta demeura une fois trois jours de suite à table, où il eut la bizarrerie de se faire servir les mets suivant l'ordre alphabétique; de telle sorte qu'à chaque différent service les noms de tous les mets commençaient par la même lettre.

Les divertissements, de quelque nature qu'ils fussent, duraient souvent bien avant dans la nuit, et n'empêchaient pas les convives de boire à la santé les uns des autres, de se présenter la coupe et de faire des souhaits pour le bonheur de leurs amis. La coupe passait de main en main depuis la première place jusqu'à la dernière.

Mais, à quelque heure qu'on se séparât, on finissait toujours par des libations et par des vœux pour la prospérité de son hôte et celle de l'empereur. Cela fait, on se relavait les mains avec une espèce de pâte que l'on jetait aux chiens. Le maître du logis distribuait une partie des restes aux esclaves, et resserrait l'autre. Et comme il y avait mille choses qui ne méritaient ni d'être gardées ni d'être données, on les brûlait. Ce qui fit dire à Caton le Jeune d'un des disciples d'Apicius, qui, après avoir mangé tout son bien, avait malheureusement mis le feu à sa maison, qu'il n'avait rien fait qui ne fût dans la règle.

Enfin les convives, en prenant congé de leur hôte, recevaient de lui de petits présents. Entre les exemples que nous fournit l'histoire, il y en a trois d'une prodigalité outrée. Le premier est de Cléopâtre, qui, après avoir donné un superbe festin à Marc-Antoine et à ses officiers dans la Cilicie, leur donna les lits, les courtes-pointes, les vases d'or et d'argent, avec tout ce qui avait servi aux repas; elle y ajouta encore les litières pour les reporter chez eux, avec les porteurs mêmes et les esclaves maures qui les reconduisaient avec des flambeaux.

Les deux autres exemples sont de Vérus et de Héliogabale, qui ne firent qu'imiter Cléopâtre, mais que personne n'imita dans la suite.

III. — **Usages divers.**

A l'exemple des Grecs, qu'ils imitèrent en tout, les Romains se faisaient servir le vin, dans les cérémonies publiques religieuses, par des enfants des meilleures maisons.

Ils avaient aussi, comme les Grecs, des repas funéraires. On en distinguait de deux sortes. Les uns se faisaient dans la maison du mort, au retour du convoi, entre ses parents et ses amis, qui ne manquaient pas d'y faire éclater leur douleur par des cris et des lamentations. Les autres se faisaient sur le tombeau même du mort : l'on y servait à manger pour les âmes errantes; et on croyait que la déesse *Trivia*, qui présidait aux rues et aux chemins, visitait les âmes pendant la nuit : la vérité est que c'étaient les pauvres qui venaient, pendant les ténèbres, enlever tout ce qui était sur le tombeau. Quelquefois, cependant, les parents faisaient un petit repas sur le tombeau du mort. Les aliments que l'on mangeait dans ces circonstances étaient désignés par les lois somptuaires et par les préceptes de la religion. Ceux dont il est fait mention dans les auteurs sont les fèves, les feuilles d'ache, les laitues, les œufs, les lentilles, les gâteaux de froment et de miel et certaines viandes.

Denys d'Halicarnasse nous donne la description des *repas consacrés aux dieux*. On servait dans des vases de terre, sur une table de bois, quelques gâteaux, quelques fruits; et les libations

se faisaient, non dans des coupes d'or, mais dans des coupes d'argile. L'argile avait aussi été la première vaisselle des Romains. Tibulle le rappelle dans ses élégies. Elle était même, suivant Martial, toute la magnificence des rois.

IV. — Extraits de divers auteurs.

LA CUISINE CHEZ LES ROMAINS.

(MAZOIS[1].)

Si vous étiez, mon cher Mérovir, continua le jeune artiste grec, un homme comme ce Tatius que vous voyez causer là-bas familièrement avec le chef des cuisiniers, et que vous fissiez, ainsi que lui, un cours de philosophie gastronomique, je vous conduirais dans la pièce la plus intéressante de la maison, selon quelques amis de Scaurus : c'est la cuisine où l'on prépare les splendides repas qu'il donne chaque jour.

L'heure de commencer les apprêts du dîner est arrivée; ce lieu n'est plus abordable. Au surplus, sa disposition est la même que celle de ma petite cuisine, où vous accourûtes hier pour éteindre le feu que mon cuisinier maladroit avait mis à la cheminée en voulant rôtir des grives; vous vîtes comme la flamme, en se développant, menaçait déjà le toit : aussi a-t-on soin d'éviter ordinairement les plafonds de bois dans ces pièces, de peur d'incendie. Celle de Scaurus est voûtée : ses dimensions sont d'une grandeur démesurée, elle a 148 pieds de longueur : et cela ne vous étonnera pas en songeant quels festins il donne, et combien il a d'hôtes, d'affranchis, d'esclaves à nourrir. Pour moi, dont le léger souper est apprêté et servi par trois esclaves sur une pierre blanche, en vaisselle de campagne, je n'ai pas besoin d'une aussi grande cuisine. Cependant, si nos repas, mes chers hôtes, ne sont point splendides, du moins, grâce à vos aimables entretiens, ce sont de bons repas, selon la distinction

[1] *Le palais de Scaurus*, ou description d'une maison romaine : fragment d'un voyage fait à Rome vers la fin de la république, par Mérovir, prince des Suèves. In-18 et in-8° ; Paris, 1819 et 1822. Le morceau suivant est extrait du même ouvrage.

que Lélius faisait entre les uns et les autres ; car il n'appelait *bons* que les repas agréables et instructifs. Ici la cheminée est, comme chez moi, élevée à hauteur d'appui, mais vaste, et construite de manière à donner un dégagement facile à la fumée ; car, en hiver, une maison où il fume, quelque belle qu'elle soit d'ailleurs, est inhabitable, surtout si l'on brûle du bois vert ou de la ramée, et l'on ne saurait la tenir propre à cause de la suie qui s'attache aux vitres et aux ornements. C'est pour cela qu'on a soin d'allumer hors des portes les brasiers dont on se sert pour se chauffer, et de ne les introduire dans les appartements que lorsque le charbon est bien pris. Quant à la décoration de la cuisine, celle-ci, comme la mienne, a son tableau représentant un de ces sacrifices ridicules que l'on fait à la déesse *Fortunax*. Ce tableau est entouré de peintures qui offrent l'image de toutes les victuailles nécessaires pour un grand repas : des poissons prêts à cuire, des jambons, des sangliers préparés pour mettre à la broche, des oiseaux, des lièvres et une infinité d'autres objets. J'ai renchéri sur toutes les recherches que les amateurs de cuisine emploient pour rendre les leurs propres et agréables en faisant le pavé de celle-ci d'une composition particulière usitée en Grèce. La recette peut vous être utile, si vous retournez jamais dans votre pays. Après avoir creusé environ deux pieds et bien battu la terre, j'ai établi sur ce sol une aire en briques pilées, inclinée de manière à donner aux eaux un écoulement facile vers un canal pratiqué exprès. Sur cette aire j'ai étendu un lit de charbon fortement battu, et par-dessus une troisième couche, haute d'un demi-pied, d'un ciment composé de chaux, de sable et de charbon pilé ou de cendre chaude ; puis j'ai fait polir cet enduit avec la pierre ponce. Cela produit un pavé d'un beau noir, qui a cette propriété particulière que l'eau qui y tombe est absorbée sur-le-champ ; en sorte que le sol de cette cuisine est toujours sec, et que les personnes qui s'y tiennent ne ressentent jamais de froid aux pieds, quoiqu'elles soient pieds-nus. Apercevez-vous d'ici cette foule d'esclaves qui s'agitent en tous sens autour des tables et des fourneaux ? Remarquez qu'il n'y a point de femmes, selon l'ancien usage romain, qui les exclut de la cuisine. Ah ! voici les chasseurs de

Scaurus qui reviennent de la campagne : le premier ne chasse que la grosse bête ; vous voyez qu'en effet ses valets de vénerie le suivent chargés de sangliers et de chevreuils. Le second est l'oiseleur ; bon, il rapporte des grives, des becfigues que nous mangerons à dîner : quant à ces cailles qu'il tient dans un filet, nous n'en goûterons point ; car les Romains ont de la répugnance pour ce délicieux manger. Ces innocents animaux sont destinés à combattre entre eux. Je vous ai déjà dit que Scaurus est passionné pour les combats de ces petits gladiateurs ailés.

Auprès de la cuisine, il y a encore d'autres dépendances : telles que l'*olearium*, où l'on conserve l'huile dans de grands *dolia* (vases de terre cuite de quatre pieds de diamètre) ; l'*horreum*, où l'on garde quantité de choses : telles que des provisions d'hiver, du miel, des fruits, des raisins secs, des viandes salées, et généralement tout l'approvisionnement nécessaire à une grande maison. Ces divers dépôts sont sous la surveillance d'un garde-magasin appellé *promuscondus*, qui tient compte de toutes les denrées et comestibles qui s'y trouvent, et les délivre aux domestiques, selon le besoin du service. L'intendant de la bouche a soin d'entretenir l'abondance dans ces cantines et ces celliers : leur étendue et la quantité d'approvisionnements qu'ils contiennent en font de véritables magasins. Du côté du nord sont les *cellæ vinariæ*, où l'on conserve les vins de toute espèce, qui, selon certains plaisants, comptent plus de consulats que les ancêtres de Scaurus n'en ont vu à eux tous. Ces caves tirent leur jour du côté du septentrion et du levant équinoxial : cette exposition est choisie de préférence, afin que les rayons solaires ne puissent, en échauffant le vin, le troubler et l'affaiblir. On a soin qu'il n'y ait près de cet endroit ni fumier, ni racines d'arbres, ni aucune chose fétide. On en éloigne aussi les bains, les fours, les égouts, les citernes, les réservoirs, dans la crainte que leur voisinage n'altère le goût du vin en lui communiquant une mauvaise odeur. Scaurus, qui a plus de soin de sa cave que de sa réputation, fréquente volontiers les hommes les plus corrompus de Rome ; mais il ne souffrirait pas que rien de ce qui peut corrompre son vin approchât des murs de son cellier. Il pensa une fois faire divorce avec sa

femme, parce qu'elle avait visité cet endroit dans un moment où elle était indisposée comme les femmes ont coutume de l'être; ce qui pouvait, selon lui, faire aigrir ses vins précieux. Il porte si loin l'attention à cet égard, qu'il fait parfumer avec de la myrrhe, non-seulement les vases, pour donner bon goût au vin, mais même le local en entier.

La cave de Scaurus est renommée, il est parvenu à y rassembler trois cent mille amphores de presque toutes les sortes de vins connus, il en a de cent quatre-vingt-quinze espèces différentes qu'il soigne d'une manière particulière : rien n'est négligé, la forme des vases a été soumise à de certaines observations, et les amphores trop ventrues y sont proscrites.

Au-dessus des caves, ou plutôt des celliers, sont les magasins pour les provisions, recevant aussi la lumière du septentrion, afin que le soleil ne puisse, en y pénétrant, faire éclore les insectes qui dévorent les grains.

Dans la cour qui fait pendant à celle-ci, je vais vous montrer une autre dépendance essentielle : c'est le *pistrinum* ou boulangerie. C'est là qu'on broie le blé, pour en faire de la farine, au moyen de petits moulins de pierre tournés, les uns par des ânes, les autres par des esclaves condamnés à ce travail en punition de quelque faute grave. Jetez les yeux vers le fond de la cour : on ouvre le pistrinum pour y faire entrer quelques mules chargées de sacs. Voyez-vous d'ici ces hommes maigres et couverts de haillons ? Leur dos est écorché et meurtri par les fouets; leurs cheveux rasés laissent voir les lettres dont leur front est marqué, et leurs jambes sont chargées de fers. Quelques-uns d'entre eux, plus criminels que les autres, ont été privés de la vue et travaillent enchaînés. Distinguez-vous aussi des femmes qui tournent la meule en chantant ? Les boulangers publics tiennent de même chez eux des femmes qu'ils font travailler au moulin, et qu'ils prostituent, pour quelques petites pièces de monnaie, aux esclaves qui viennent chercher de la farine.

C'est aussi dans le pistrinum que sont les fours où l'on cuit le pain qui se consomme dans la maison. Ce bâtiment, étant exposé à devenir facilement la proie des flammes, à cause des feux violents que l'on est obligé d'y allumer chaque jour, est

isolé du reste de l'habitation, pour laquelle il serait un voisin dangereux si la communication n'était point interceptée par ce *mesaulon*, ou petite cour, dont il est comme entouré. Vers la gauche, vous découvrez l'*ergastulum* ou logement des esclaves, qui renferme un *valetudinarium*, où l'on soigne ceux d'entre eux qui tombent malades. Pendant que Chrysippe nous donnait ces derniers détails, je considérais un jambon d'une dimension plus qu'ordinaire, suspendu à l'un des montants d'une vaste fenêtre, qui donnait du jour au vestibule de la cuisine, près duquel nous étions arrêtés. Chrysippe, apercevant l'objet qui fixait mon attention, fit un grand éclat de rire. Ce jambon-ci, dit-il, ne vient ni des Gaules, ni d'Espagne; il serait même un peu dur à cuire, car il est de bronze. Examinez-le attentivement : c'est un cadran solaire; la queue sert de style, et les lignes qui indiquent les heures sont tracées en filets d'or sur la couenne. Voilà à quelles gentillesses Scaurus exerce son imagination dans ses moments de loisir! Si vous ne vous fussiez pas éloigné si promptement du *venereum*, vous eussiez remarqué une autre horloge solaire d'une composition aussi grotesque et moins décente; là, c'est le dieu des jardins qui compte les heures consacrées à Vénus. Ce cadran-ci sert à régler les opérations de la cuisine; et, lorsque le temps est couvert, on se sert de *clepsydres*, qui laissent échapper goutte à goutte l'eau qu'elles contiennent, et durent l'espace de quatre heures.

LE TRICLINIUM.

(MAZOIS.)

Le soleil allait disparaître sous l'horizon; déjà ses rayons ne pénétraient plus dans les cours du palais, dont le faîte seul était coloré d'une lumière rougeâtre. Une clepsydre représentant une statue qui, avec sa baguette, indiquait les heures sur un cadran, fit entendre tout à coup le son d'une trompette, suivi de dix coups de marteau, ce qui annonça la dixième heure. On se met ordinairement à table un peu plus tôt dans cette saison; mais Scaurus a pour règle de ne prendre son repas qu'à la chute du jour. Comme nous allions passer la porte de l'antisalle qui pré-

cède le triclinium, un enfant, placé là exprès, nous avertit d'entrer du pied droit pour ne point apporter de fâcheux augures. Aussitôt que nous eûmes été introduits, des esclaves nous ôtèrent nos bragues, nos sayons rayés à la gauloise, et nous revêtirent de robes fort belles, destinées uniquement aux repas. Nous entrâmes dans le triclinium : à peine assis, des esclaves égyptiens nous versèrent de l'eau froide sur les mains; tandis que d'autres, nous ayant ôté nos sandales, se mirent à nous laver les pieds et à nous nettoyer les ongles, quoique l'on nous eût déjà fait au bain la même opération. Le triclinium, ou salle à manger, est d'une longueur double de sa largeur, et comme partagé en deux. La partie supérieure est occupée par la table et les lits; la partie inférieure reste libre pour le service et le spectacle. Autour de la première, les murs sont ornés, jusqu'à une certaine hauteur, de tentures de prix. La décoration du reste de la salle est noble, et en même temps analogue à la destination de cette pièce : les colonnes, entourées de lierre et de pampres, divisent les parois en compartiments, bordés d'ornements capricieux; au centre de chaque panneau on a peint, avec une grâce admirable, de jeunes faunes ou des bacchantes demi-nues portant des thyrses, des vases, des coupes et tout l'attirail des festins. Au-dessus des colonnes règne une large frise, divisée en douze tableaux; chacun d'eux est surmonté d'un des signes du zodiaque, et représente les mets que l'on recherche le plus dans les mois auxquels se rapportent ces signes : en sorte que l'on a peint sous le Sagittaire des crevettes de mer, des coquillages et des oiseaux de passage; sous le Capricorne, des homards, des poissons de mer, un sanglier et du gibier des bois; sous le Verseau, des canards, des pluviers, des pigeons et des râles d'eau, etc.

Des lampes de bronze, suspendues par des chaînes de même métal, ou supportées par des candélabres d'un travail précieux, répandaient une vive lumière; des esclaves préposés à leur entretien avaient soin d'en couper les mèches de temps en temps, et veillaient à ce qu'elles ne manquassent point d'huile.

La table, faite de bois de citre, tiré du fond de la Mauritanie, et que l'on préfère à l'or, reposait sur des pieds d'ivoire; elle

était recouverte d'un plateau d'argent massif, du poids de cinq cents livres, orné de ciselures et d'anaglyphes. Les lits triclinaires, qui peuvent contenir trente personnes, étaient de bronze, enrichis d'ornements en argent, en or pur et en écaille de tortue mâle; les matelas de laine des Gaules teinte en pourpre; les coussins précieux, rembourrés de plumes, étaient recouverts de tapis émaillés de différentes couleurs, tissus et bordés de soie mélangée avec des fils d'or. Chrysippe nous apprit qu'ils avaient été fabriqués à Babylone, et qu'ils coûtaient quatre millions de sesterces.

Le pavé en mosaïque représentait, par un singulier caprice de l'artiste, toutes sortes de débris de repas, comme s'ils fussent tombés naturellement à terre; de façon qu'au premier coup d'œil il semblait n'avoir point été balayé depuis le dernier festin. Aussi le nommait-on, à cause de cela, *asuritos œcos*. Au fond de la salle, on avait étalé des vases d'airain de Corinthe. Ce triclinium, le plus grand des quatre que Scaurus a dans son palais, pourrait contenir facilement une table de soixante lits, mais il réunit rarement un aussi grand nombre de convives; et, lorsque, dans les grandes occasions, il donne à manger à cinq ou six cents personnes, c'est dans l'atrium qu'il les reçoit. Cette salle à manger est réservée pour l'automne, l'hiver et le printemps; les Romains se font un sujet de volupté de la diversité des saisons. Le service est réglé de manière qu'il y a pour chaque triclinium un grand nombre de tables de différents genres, et chaque table a ses vases, ses plats et ses valets particuliers.

Les convives arrivaient successivement; Chrysippe me fit remarquer l'air d'impatience de plusieurs d'entre eux. « Voyez, me dit-il, avec quel empressement accourent ces parasites et ces ombres, compagnons assidus de ceux qui dissipent leur bien. Je crois que ce fut pour eux qu'on défendit au sénat de traiter aucune affaire passé la dixième heure, et que l'on convint qu'un sénatus-consulte fait à l'heure du repas du soir n'aurait point force de loi. Aussi ces gourmands effrénés iraient, s'il leur était possible, éteindre le soleil pour souper une heure plus tôt. »

En attendant la venue du maître de la maison, de jeunes esclaves entrèrent en chantant et répandirent sur le pavé de la

sciure de bois teinte de safran et de minium, mêlée à une poudre brillante faite avec de la pierre spéculaire.

Enfin Scaurus, qui s'était arrêté un instant dans son appartement pour se reposer, ainsi qu'il a coutume de le faire après le bain, arriva au son des flûtes. « Je n'invite ordinairement, dit-il, mes amis à ma table qu'en nombre égal à celui des Grâces ou des Muses; mais, comme aujourd'hui il s'agit de fêter la bienvenue de ces aimables étrangers, pour les honorer davantage j'ai réuni le plus de personnes qu'il m'a été possible. Prenons place, et livrons-nous à la joie, sans calculer ni le nombre des convives, ni la rapidité des heures. » En disant ainsi, Scaurus s'étendit sur le lit du milieu; en nous donnant près de lui la place d'honneur, qui se trouve à l'extrémité de ce même lit. A nos pieds étaient de jeunes esclaves prêts à obéir à tous nos ordres. Comme nous sommes étrangers, nous n'avions point apporté de serviettes; celles qu'on nous donna étaient tissues, ainsi que la nappe, d'une espèce de lin incombustible qu'on jette au feu pour le blanchir.

Lorsque tout le monde eut pris place, on présenta des couronnes de fleurs artificielles aux convives; ceux qui les distribuaient chantaient au son de la lyre :

« Que chacun se pare de myrte vert et des fleurs que le printemps fait éclore. »

Chrysippe m'apprit que les colliers et les couronnes de fleurs dont on fait usage dans les festins avaient pour but utile de prévenir l'ivresse, en neutralisant les vapeurs du vin. « C'est, me dit-il, ce qui rend ces couronnes artificielles plus ridicules encore que le prix excessif qu'on y met; car ces fleurs, faites de matières mortes et inodores, ne peuvent avoir aucune vertu, et même les parfums empruntés dont elles sont imprégnées deviennent quelquefois nuisibles à la santé. »

Je ne te ferais point, cher Ségimer, la description détaillée de tout ce qui nous fut servi : la multiplicité, la variété des plats exquis dont la table fut couverte à plusieurs reprises te sembleraient presque fabuleuses. Cependant je ne peux m'empêcher de te nommer quelques-uns des mets qui m'ont le plus étonné, et qui peuvent te donner une idée du luxe des tables ro-

maines. L'on offrit successivement aux convives des œufs d'autruche, farcis avec des jaunes d'œufs de paon qui recélaient un becfigue comme si c'eût été le fœtus déjà formé; des ventres de truie, des jambons apportés d'Espagne, des lièvres singulièrement ornés d'ailes, de manière à représenter des animaux extraordinaires; des paons étalant leur riche plumage, et que l'insatiable sensualité des Romains est allée chercher au delà du Phase, dans des contrées défendues jusqu'alors par la terreur qu'inspire tout ce qu'on raconte de ces pays éloignés; des grues, manger détestable, mais que l'on sert par ostentation à cause de la difficulté qu'on éprouve à se procurer ces oiseaux voyageurs dans cette saison. On nous présenta aussi des volailles et des poissons faits de chair de verrat, et si bien imités que l'œil y était trompé. On apporta, au second service, un énorme sanglier tout entier; il renfermait, non des guerriers, comme le cheval de Troie, mais des grives en vie, qui prirent leur vol dès qu'on eut ouvert l'animal dont les flancs leur servaient de prison. Scaurus et Chrysippe me donnaient les détails les plus curieux sur tout ce qui composait le festin. Ils me firent remarquer un plat énorme fait de seules langues d'oiseaux. Je goûtai successivement des foies d'oies grasses, des foies de mustela qu'ils vont pêcher jusqu'en Rhétie, dans le lac de Constance; des scares, pris sur les côtes de l'Asie Mineure, et dont on ne mange que les intestins. On me montra d'énormes murènes, poissons pour lesquels les Romains ont une passion singulière. Enfin, le dernier plat dont on me fit les honneurs contenait trois barbeaux. Je réfléchissais sur la singulière destinée de ce poisson, venu comme moi des côtes de l'océan Occidental, lorsque Scaurus, se penchant de mon côté, m'apprit que, pour leur donner cet excellent goût, qui flattait si agréablement le palais, on les avait fait mourir dans du garum. « Ce n'est pas tout, me dit Chrysippe à voix basse, il y a quelque chose qui les rend bien meilleurs encore; c'est que ces trois poissons, qui pèsent à peine deux livres chacun, ont coûté trois mille sesterces! Ce ne sont pas cependant les plus chers; on en servit un, l'autre jour, chez Crispinus, qui coûtait à lui seul six mille sesterces. Il y a tel poisson d'élite qui se vend à Rome plus qu'un beau taureau de sacrifice. »

Mais c'est prolonger trop longtemps cette énumération, que j'aurais voulu t'épargner. Continuons plutôt à te tracer le tableau animé que présentait la salle du festin.

Un esclave, placé en face de Scaurus, dans l'espace laissé vide pour le service, découpait les viandes avec adresse. Son maître, par une gentillesse bouffonne, lui a donné le nom de Tranche; de manière que du même mot il l'appelle et lui ordonne.

Divers domestiques égyptiens portaient sur des plateaux d'argent, autour de la table, des pains ornés et ciselés agréablement. De jeunes échansons, la fleur des esclaves de l'Asie, versaient à la ronde diverses qualités de vins contenus dans des vases de cristal. Ces vins parfumés étaient rafraîchis et tempérés avec de la neige; car les voluptueux Romains boivent les frimas au cœur de l'été, et font pendant l'hiver provision de froid pour le reste de l'année. Sur les vases étaient écrits l'époque et le nom du terroir qui vit naître les vins précieux que Scaurus nous invitait à ne point ménager.

« Esclaves, versez, disait-il; versez en l'honneur de la lune « nouvelle, en l'honneur de ces étrangers !.. Que celui de nous « qui est livré au culte des Muses vide sa coupe à neuf reprises; « pour moi, je bois la mienne en l'honneur des Grâces... O mes « amis, buvez, c'est du falerne recueilli du temps qu'Opimius « était consul; aucun de nos vieillards n'a vu ce consulat : ainsi « l'existence de l'homme ne peut égaler en durée celle du suc « volatil de la vigne ! Ah! que du moins notre amitié ressemble « à cette généreuse liqueur, et qu'en vieillissant chaque année « elle nous devienne plus douce et plus précieuse ! » Nous répondîmes à cet aimable vœu en vidant nos coupes. Les nôtres étaient d'or et entourées de pierres précieuses; celle de Scaurus était d'un plus grand prix encore et faite de murrhin, matière aussi inconnue à ceux qui s'en servent que les régions d'où ce vase fut apporté. Les convives du troisième lit et les ombres n'avaient que des coupes de verre.

De temps en temps Scaurus se levait pour changer de robe, et m'obligeait à faire de même dès que la transpiration commençait à communiquer à mes vêtements une légère moiteur ; car

la grande quantité de personnes rassemblées dans la salle, les lampes, les mets brûlants qui couvraient la table, et surtout la chaleur ordinaire de la saison où nous sommes, élevaient la température du triclinium à un degré excessif. Pour obvier à ce qu'une atmosphère aussi chaude peut avoir de pénible, deux jeunes filles, à demi-couchées à nos pieds, agitaient autour de nous des évantails de plume de paon.

J'étais émerveillé de tant de luxe, de magnificence et de recherche voluptueuse, lorsque tout à coup le plafond de la salle s'ouvrit avec un craquement affreux. Je voulus fuir, mais l'on me retint; et j'eus une grande confusion de mon épouvante en voyant descendre du plancher un service nouveau, qui surpassait tous les autres en profusion et en délicatesse. A peine fut-il placé sur la table qu'un jeune funambule se mit à voltiger sur une corde tendue au-dessus de nos têtes, et je ne saurais dire si j'éprouvai autant de plaisir que d'effroi en le voyant prendre toutes sortes de positions périlleuses qui me faisaient craindre à chaque instant pour sa vie.

Cependant, durant les intermèdes de ces spectacles, la conversation se soutenait agréablement. Scaurus et les convives les plus voisins agitaient diverses questions de politique, de philosophie ou d'histoire naturelle; on m'interrogea sur ce qui concerne notre pays, et, comme ma timidité augmentait pour moi de parler une langue qui ne m'est point familière, Chrysippe me servit d'interprète, et expliquait avec élégance ce que je lui disais avec peine et embarras. Pendant ce temps, des jeunes gens, placés à l'extrémité des second et troisième lits, s'amusaient à lancer des pepins au plafond de la salle, et ceux qui réussissaient à toucher le but recevaient de bruyants applaudissements.

Bientôt on introduisit trois jeunes et belles esclaves espagnoles, vêtues de tuniques courtes, faites d'une étoffe blanche et légère; elles chantèrent en s'accompagnant de la lyre, et exécutèrent ensuite des danses lascives. Ces voluptueuses Gaditanes furent remplacées par de jeunes hommes armés, auxquels on donne le nom d'homéristes. Ils nous racontèrent combien la colère d'Achille fut douloureuse et funeste aux Grecs. Je témoignais ingénument à Chrysippe tout ce que ces divertissements avaient d'a-

gréable et de nouveau pour moi. « Veuillent les dieux, me ré-
« pondit-il, que Scaurus se contente de ces innocents délassements, et n'ensanglante point ce festin par quelque combat de « gladiateurs, pour lesquels il a une passion féroce. On se plaît « à Rome à mêler quelquefois l'horreur du carnage à la joie « des orgies; et cela ne doit point vous étonner, car vous avez « dû vous apercevoir, depuis que vous vivez avec les Romains, « combien l'habitude des voluptés, en même temps qu'elle « énerve l'esprit, endurcit le cœur et le porte à la cruauté. » Ces mots me glacèrent d'horreur; je jetais à chaque instant les yeux vers la porte, dans la crainte de voir entrer quelques-uns de ces êtres dégradés, qui font un métier de tuer et de mourir pour l'amusement de quiconque daigne leur payer le sang qu'ils perdent et qu'ils font couler. Heureusement que Scaurus nous épargna cet horrible genre d'amusement. Il fut remplacé par des mimes qui voltigeaient autour des tables, et dont les bouffonneries obscènes réjouirent beaucoup les convives.

Mais, à un signe du maître, on remit avec empressement de l'huile dans toutes les lampes, et les tricliniarques répandirent de nouveau en grande abondance de cette arène colorée dont on avait couvert le pavé dès le commencement du festin : tout à coup une musique harmonieuse donna le signal; de jeunes palestrites, légèrement vêtues, entrèrent deux à deux en chantant en chœur, puis, après avoir quitté leurs tuniques et s'être frottées d'huile à la manière des athlètes, elles se mirent à lutter entre elles. Ce spectacle transporta tout le monde; et j'avoue que, si au premier moment il me fit baisser les yeux et rougir, je sentis bientôt au trouble de mon cœur qu'il avait véritablement quelque chose d'enivrant dont je ne pus me défendre.

Ces intermèdes n'empêchaient point les esclaves de remplir à chaque instant nos coupes; et déjà la joie des convives commençait à devenir bruyante. « Voyez, me dit Chrysippe, cet homme qui avale les flots de vin qu'on lui verse, comme Charybde engloutit les flots de la mer; ce buveur forcené s'appelle Tibérius, mais on lui a donné par plaisanterie le nom de Bibérius. Vous ne devineriez jamais de quel épouvantable artifice il use pour s'exciter à boire : il a recours au poison! Avant de se mettre à

table, il prend de la ciguë, afin que la crainte de la mort l'oblige à boire outre mesure, le vin étant le plus puissant antidote de ce suc vénéneux. Avouez que c'est pousser l'ivrognerie jusqu'à l'héroïsme! Apercevez-vous là-bas le fils de Cicéron, si peu digne de son père? Regardez son énorme coupe; elle tient deux conges : eh bien, il la vide quelquefois d'un seul trait! Ceux que vous voyez se lever de temps en temps sont des buveurs de courte haleine, qui violent les lois bachiques; car il est de règle de ne point quitter la table : mais chez Scaurus on a toute liberté, et même il y a près de cette salle un lieu où sont préparés des vases d'eau fraîche, des bassins, et autres ustensiles nécessaires; c'est là que ces éhontés sectateurs de Bacchus vont en chancelant se délivrer du dieu qui les obsède. Quelques-uns s'en débarrassent en vomissant; puis, semblables au serpent qui, tombé dans un tonneau, boit et vomit, ils reviennent boire pour retourner vomir encore. Croiriez-vous que ces éponges vivantes appellent cela profiter du temps et jouir de la vie? »

Cependant Scaurus, s'étant fait apporter un vase qui contenait trois conges, le remplit d'un vin miellé, parfumé de nard, qu'on avait fait naviguer pour le rendre meilleur. Il prit ensuite une couronne de roses naturelles qui surmontait l'énorme cratère, et, l'ayant effeuillée dans le vase même, il s'écria : Buvons les couronnes; puis il porta ses lèvres au bord du vase, et le fit circuler ensuite de main en main parmi les convives. C'est ce qu'on appelle ici la coupe de l'amitié.

Enfin le chant aigu d'un coq du voisinage annonça l'approche de l'aurore; ce fut le signal de la retraite. Après avoir salué Scaurus en lui disant : « Les dieux te soient propices! » chacun de nous partit à la lueur des flambeaux. Les esclaves refermèrent sur nous la porte de l'atrium, et nous sortîmes du palais de Scaurus.

LE SOUPER DE NASIDIENUS.

(HORACE. — *Livre II. — Satire VIII*)

HORACE.

Vous vous êtes donc bien amusé hier au souper du splendide Nasidienus! Car lorsque j'envoyai chez vous, pour vous in-

viter, on me répondit que vous y teniez table depuis le milieu du jour.

FUNDANIUS.

Oh ! de ma vie encore je ne m'étais autant amusé.

HORACE.

Puis-je, sans indiscrétion, vous demander ce qu'on servit d'abord pour apaiser la grosse faim ?

FUNDANIUS.

Un sanglier de Lucanie. Il avait été pris, nous dit notre hôte, par un petit vent du midi. Aussi l'avait-on entouré de raves, de laitues, de racines, de tout ce qu'il y avait de plus propre à stimuler la paresse d'un estomac blasé ; puis encore du céleri, de la saumure et de la lie de vin de Cô. Ce premier service enlevé, un esclave retroussé jusqu'à la ceinture vint essuyer, avec une serviette de pourpre, la table, qui était du bois le plus commun, tandis qu'un autre ramassait soigneusement tout ce qui aurait pu blesser la délicatesse des convives. D'un pas aussi solennel qu'une jeune vierge d'Athènes, qui porte les corbeilles aux fêtes de Cérès, s'avance alors le noir Hydaspe, portant du Cécube ; un autre le suivait avec du Chio qui n'avait jamais vu la mer, quand notre hôte, avisant Mécène : « Préférez-vous, dit-il, le vin d'Albe ou le Falerne ? parlez : j'en ai à vous offrir ! »

HORACE.

Il y avait là de quoi se vanter ! Mais quels étaient, dites-moi, les heureux convives appelés à partager avec vous ce délicieux festin ?

FUNDANIUS.

J'occupais le haut bout de la table ; j'avais à côté de moi Viscus Thurinus, et, un peu au-dessous, Varius, si je ne me trompe : venait ensuite Mécène, placé entre Servilius Balatron et Vibidius, deux ombres qui l'avaient suivi ; puis enfin Nasidienus, entre Nomentanus et Porcius. Ce dernier nous faisait tous pouffer de rire, à le voir avaler d'une bouchée des gâteaux tout entiers. Quant à Nomentanus, sa fonction était de nous signaler du doigt les bons morceaux dont nous ne nous fussions pas doutés. Car nous mangions, convives vulgaires, gibier, poissons, coquillages, sans leur trouver un goût différent de celui que nous leur connaissions. Je m'en aperçus pourtant lorsqu'il

me fit passer du carrelet et du turbot, comme je n'en avais jamais mangé. Il m'apprit encore que les pommes de paradis sont plus vermeilles, cueillies au déclin de la lune; quant à la raison du phénomène, c'est à Nomentanus qu'il faut la demander. — C'est un guet-apens, dit alors Vibidius à Balatron; « et nous n'avons pas de cœur si nous ne nous vengeons amplement sur les bouteilles : » et il demande de plus grands verres. Notre hôte pâlit à ces mots; car ce qu'il redoute le plus au monde, ce sont les buveurs intrépides, soit parce que le vin permet plus de liberté, soit parce qu'il émousse la délicatesse du palais. Avec leurs larges coupes d'Alife, Vibidius et Balatron mettent bientôt les brocs à sec; tous les convives les imitent, à l'exception toutefois de ceux du dernier lit, qui ne firent pas grand tort aux flacons.

Cependant on apporte une lamproie, dressée dans un énorme bassin, et escortée de squilles, qui se perdaient dans la sauce. « Elle était pleine quand on la prit », nous dit Nasidienus : « un peu plus tard sa chair eût été bien moins délicate; la sauce est faite avec la plus fine huile de Vénafre, de la saumure d'Espagne, du vin de cinq ans, et du cru d'Italie. Voilà pour la cuisson; mais quand elle est cuite, ce qu'il y a de mieux, c'est le vin de Chio, du poivre blanc et du vinaigre de Lesbos. C'est à moi que l'on doit la manière de faire cuire l'aunée et la roquette dans la saumure du coquillage marin; mais la découverte appartient à Curtillus, qui fit cuire ainsi le hérisson de mer sans le laver à l'eau douce. »

Il en était là de son érudition, quand un vieux dais, mal suspendu, se détache du plafond, tombe sur la table, et nous ensevelit dans un nuage de poussière, tel que l'Aquilon n'en soulève pas de plus épais dans les plaines de la Campanie. Grand effroi parmi les convives, qui, pourtant, se remirent bientôt, quand ils virent qu'il n'y avait pas de danger. Pour Nasidienus, la tête baissée, il se mit à pleurer aussi amèrement que s'il eût perdu un fils à la fleur de son âge. Peut-être même pleurerait-il encore, si Nomentanus n'eût relevé, par ces mots, le courage de son ami :

« O fortune, s'écria-t-il, quel dieu nous traiterait avec plus de cruauté que toi? Voilà donc comme tu te plais à te jouer des

malheureux humains! » Varius s'efforçait d'étouffer avec sa serviette le rire qui lui échappait malgré lui; mais Balatron, d'un ton comiquement grave :

« Telle est la condition de l'homme sur la terre! Jamais le succès ne répond à nos efforts. Quelles peines, par exemple, s'est données notre hôte pour nous bien recevoir! quelle sollicitude pour que le pain soit cuit à propos, les sauces assaisonnées à point, pour que les valets soient propres et lestes! Ajoutez à cela le chapitre des accidents : un dais tombe, comme tout à l'heure; le pied glisse à un lourdaud, et voilà un verre cassé!.. Mais il en est de l'hôte qui donne un repas, comme d'un général d'armée : ce sont les revers qui mettent dans tout son jour un génie qu'on ne lui soupçonnait pas dans sa prospérité! »

« Oh! le brave homme; oh! l'aimable convive, lui dit Nasidienus! Puissent les dieux combler tous vos désirs! »

Il demande ses pantoufles, et il sort. Ce fut alors un bourdonnement, une confusion de voix autour de la table!...

HORACE.

Ma foi, il n'y a pas de comédie que j'eusse préférée à un pareil spectacle. Voyons, que vous offrit-il encore de plaisant?

FUNDANIUS.

Tandis que Vibidius s'informe des valets si les bouteilles sont aussi cassées, puisqu'il demande vainement à boire, et que, bien secondé par Balatron, il nous amuse de ses contes, tu reparais, Nasidienus, le front serein, et avec l'air satisfait d'un homme dont l'habileté va réparer les torts de la fortune. Il était suivi de deux esclaves, qui portaient, dans un grand bassin, une grue largement saupoudrée de sel et de farine; des foies d'oies blanches, farcis de figues, et des filets de lièvre, dont on avait retranché le rable, pour rendre sans doute le mets plus délicat. Arrivèrent ensuite des merles, ou plutôt leurs squelettes brûlés, et des demi-pigeons. Mets exquis! s'il ne nous eût fallu subir le long commentaire du maître sur chacun d'eux; et, pour toute vengeance, nous prîmes la fuite sans rien goûter de ce nouveau service, comme si Canidie l'eût infecté de son haleine, plus venimeuse que celle des serpents d'Afrique.

IMPRÉCATIONS CONTRE L'AIL.

(HORACE. *Liv. V, Ode III trad.* VANDERBOURG.)

Horace avait mangé de l'ail chez Mécène, qui probablement pour lui jouer un tour, en avait fait mêler dans un ragoût où il n'était pas d'usage d'en mettre. Notre poëte en fut incommodé, et répondit à la plaisanterie de son ami en lançant contre l'ail les imprécations que l'on va lire.

A MÉCÈNE.

Que, plus que la cigüe, aliment homicide,
L'ail punisse le monstre affreux
Qui put sur un vieillard commettre un parricide!
O moissonneurs trois fois heureux,
Vous bravez ce poison dont je sens la furie!
Dieux! ces mets sont-ils infectés
Du sang de la vipère? ou bien de Canidie
La main les a-t-elle apprêtés?
Mais, non; l'ail fut l'espoir de Médée amoureuse;
Elle en arma le beau Jason
Quand il fixa le joug sur la tête orgueilleuse
Des défenseurs de la toison :
Et, prête à s'envoler, aux yeux de sa rivale,
Sur les ailes de ses dragons,
Ce fut l'ail qui, caché dans la robe fatale,
Le vengea de tous ses affronts.
Non, des Apuliens, jamais le sol aride
N'exhale de telles vapeurs,
Et le sang de Nessus aux épaules d'Alcide
Alluma de moindres ardeurs.
Si donc rien de pareil, facétieux Mécène,
Excite encor ton appétit,
Repoussant tes baisers, puisse ton inhumaine
Se retrancher au bord du lit.

LE TURBOT.

(JUVÉNAL, *Liv. I. Sat. IV.*)

Le dernier des Flaviens [1] déchirait l'univers expirant; Rome était esclave sous ce Néron à tête chauve, lorsqu'au sein du golfe Adriatique, vis-à-vis du temple de Vénus qu'on adore à Ancône, un turbot, d'une grosseur monstrueuse fut pris dans un filet qu'il emplit tout entier. Il le disputait à ceux que couvrent les glaces des Méotides, et que le dégel verse enfin dans l'immobile Pont-Euxin, engraissés d'un long froid, engourdis d'une longue inaction. Le maître de la barque et du filet destine ce monstre au souverain pontife. Hé ! qui eût osé mettre en vente ou acheter un pareil morceau? Les rivages étaient couverts de délateurs : et les inquisiteurs en sentinelle sur la côte devaient, dépouillant le pêcheur, le traîner en justice. Ils diraient sûrement que le poisson est un fugitif, nourri depuis longtemps dans les viviers de César ; qu'échappé de là il doit revenir à son premier maître. Si nous en croyons Palfurius, si nous en croyons Armillatus, tout ce que la mer, partout, enferme de beau et de rare, appartient au fisc. On le donnera donc pour ne pas le perdre. Déjà l'automne faisait place aux frimas ; déjà les malades attendaient la fièvre quarte; le triste Aquilon sifflait, et préservait de la corruption la proie récente. Le pêcheur se hâte pourtant, comme s'il redoutait le vent du midi.

Il a déjà franchi le lac voisin d'Albe, de cette ville presque détruite, qui conserve le feu troyen, et révère la petite Vesta. Il entre : la foule émerveillée l'arrête un instant ; elle s'écoule. Aussitôt sur leurs gonds faciles roulent les portes du palais, les sénateurs attendent en dehors que l'offrande soit admise. On s'avance vers Atride. Alors le Picentin : « Agréez, dit-il, ce qui est trop beau pour des foyers vulgaires. Que ce jour soit consacré au bon génie ; qu'à l'instant nettoyé, votre estomac se repaisse d'un turbot réservé pour votre siècle. Lui-même, il s'est fait prendre. » Brutale flatterie ! la crête pourtant lui dressait. Non,

[1] Domitien.

il n'est rien qu'ils ne puissent croire d'eux-mêmes, ces rivaux des dieux, quand on les encense.

Mais point de vase qui puisse contenir le poisson. On appelle donc au conseil les grands, objets de la haine de l'empereur, et qui portaient empreinte sur leur front la pâleur d'une misérable et puissante amitié. Le premier, pendant que le Liburnien s'écrie : « Accourez, le prince est en séance, » Pégasus se hâtait, après avoir saisi sa robe, Pégasus qui venait d'être imposé, en qualité de fermier, à la ville étonnée. Hé! les préfets, alors, étaient-ils autre chose que des fermiers? Il fut le meilleur de tous, l'interprète le plus sacré des lois, bien qu'il crût devoir, en ces temps désastreux, désarmer toujours la justice. Venait ensuite Crispus, aimable vieillard, dont les mœurs, telles que son éloquence, réflétaient la douceur de son âme. Quel confident plus utile, pour le Maître souverain de l'univers, si sous ce fléau, cette peste, on eût pu flétrir la tyrannie, ouvrir un avis généreux? Mais quoi de plus irritable que l'oreille d'un tyran, qui, pour un mot dit à propos de la pluie, de la chaleur, ou des orages du printemps, sacrifiait un ami? Aussi Crispus ne se roidit-il jamais contre le torrent. Et quel était le citoyen capable de faire parler librement sa conscience, de produire la vérité au péril de ses jours? C'est ainsi qu'il vit se succéder tant d'hivers, qu'il compta quatre-vingts solstices. Avec les mêmes armes s'était pareillement défendu Acilius dans cette cour. A peu près du même âge que Crispus, il accourait accompagné d'un jeune infortuné, lequel ne méritait pas la mort cruelle qui l'attendait, victime déjà dévolue au glaive du tyran. Mais, depuis longtemps, c'est une sorte de prodige que d'être noble et de vieillir. Aussi, préférerais-je me voir le petit-frère des géants. Il ne lui servit donc de rien, au malheureux, d'avoir affronté tout nu et en chasseur dans l'arène d'Albe des ours de Numidie. Mais qui ne pénètre aujourd'hui les ruses de nos patriciens? qui s'émerveillerait de ton vieux stratagème, ô Brutus? Il est facile d'en imposer à un roi barbu.

Rubricus n'avançait pas avec plus d'assurance, malgré la bassesse de son extraction : il se reprochait une vieille offense qu'il devait taire à jamais. Et pourtant il avait plus d'effronterie qu'un pédéraste écrivant des satires contre les

mœurs. Arrive encore l'énorme ventre de Montanus, retardé par son embonpoint; et Crispinus, qui dès l'aube matinale, exhale presque tout le parfum de deux pompes funèbres. Plus cruel que lui, venait Pompéius, habile à faire couler le sang par une calommie doucement murmurée à l'oreille; et Fuscus, qui réservait ses entrailles aux vautours des Daces, après avoir, dans sa villa de marbre, médité ses combats; puis, avec l'assassin Catulus, l'artificieux Véienton; celui-là, brûlant d'amour pour une jeune beauté que n'entrevirent jamais ses prunelles éteintes, monstre d'une turpitude effroyable même pour notre siècle, aveugle flatteur, de mendiant devenu cruel satellite, digne de tendre la main près de la colline d'Aricie, de poursuivre de baisers suppliants les chars qui en descendent. Nul ne fut plus émerveillé du turbot : le poisson est à droite, il l'admire à gauche. Ainsi, il vantait les combats du Cilicien et ses assauts, et le jeu des machines, qui enlevaient les enfants jusqu'aux voiles du théâtre. Véienton ne lui cède en rien : tel que le fanatique frappé de ta divine fureur, ô Bellone! il pronostique : « Vous avez là le présage certain d'un grand et mémorable triomphe; un roi sera votre captif, ou bien Arviragus va tomber de son char britannique : le monstre est étranger; vous voyez de quels dards son dos est hérissé! » Il ne manque à Fabricius Véienton que d'articuler l'âge et la partie du turbot.

— Quel est donc votre avis? de le mettre en pièces? — Loin de lui un pareil affront, s'écrie Montanus : qu'on apprête un profond bassin qui de ses minces parois embrasse une vaste enceinte. L'œuvre réclame tout le savoir, toute la célérité d'un Prométhée : vite, de l'argile, et la roue en mouvement. Mais à compter de ce jour, César, que des potiers suivent ton camp. L'avis prévalut : il était digne de son auteur. Montanus connaissait le luxe de la vieille cour, les nocturnes orgies de Néron, l'art de renouveler la faim, quand le poumon s'embrasait du falerne. Nul, de notre temps, n'eut le goût plus exercé. Si une huître était de Circé, du rocher de Lucrin ou du bassin de Rutupe, il le distinguait à merveille du premier coup de dent : à vue d'œil, il disait de quelle côté était un hérisson

On se lève; la séance est finie : on fait sortir ces grands que le sublime chef avait traînés dans sa citadelle d'Albe, tout interdits et forcés d'accourir, comme s'il se fût agi des Cattes et des farouches Sicambres, comme si, des quatre points du globe, des courriers, plus rapides que l'éclair, eussent apporté de sinistres nouvelles. Et plût aux dieux qu'il eût consumé dans ces extravagances tout un règne de tyrannie, durant lequel il ravit à la patrie tant d'illustres citoyens, impunément et sans qu'il s'élevât un seul vengeur! Mais il périt du moment qu'il se fit craindre de l'humble artisan : voilà l'écueil où se brisa le monstre dégouttant du sang des Lamia. . . . .

. . . .

LE FESTIN DE TRIMALCION.

(PÉTRONE. — *Fragment.*)

. . . .

. . . . Cependant on apporte le premier service, qui était on ne plus splendide. Sur un plateau destiné aux hors-d'œuvre était un petit âne en bronze de Corinthe, portant un bissac qui contenait d'un côté des olives blanches, de l'autre des noires. Sur le dos de l'animal étaient deux plats d'argent sur le bord desquels étaient gravés le nom de Trimalcion et le poids du métal. Des surtouts en forme de ponts soutenaient des loirs assaisonnés avec du miel et des pavots. Plus loin, des saucisses brûlantes sur un gril d'argent; et au-dessous du gril, des prunes de Syrie et des grains de grenade... On nous sert, sur un plateau, une corbeille dans laquelle était une poule de bois sculpté, qui, les ailes ouvertes et étendues en cercle, semblait réellement couver des œufs. Aussitôt deux esclaves s'en approchèrent, et fouillant dans la paille, en retirèrent des œufs de paon qu'ils distribuèrent aux convives. J'ai lieu de craindre qu'ils ne soient déjà couvés; essayons, toutefois, s'ils sont encore mangeables. On nous servit, à cet effet, des cuillers qui ne pesaient pas moins d'une demi-livre, et nous brisâmes ces œufs, recouverts d'une pâte légère, qui imitait parfaitement la coquille. J'étais sur le point de jeter celui qu'on m'avait servi; car je croyais y voir re-

muer un poulet, lorsqu'un vieux parasite m'arrêta : — Il y a là-dedans, me dit-il, je ne sais quoi d'excellent. Il cherche donc dans la coquille, et j'y trouve un becfigue bien gras, enseveli dans des jaunes d'œufs délicieusement épicés.

. . . .

. . . . . On apporte des flacons de cristal, soigneusement cachetés ; au cou de chacun d'eux était suspendue une étiquette ainsi conçue : FALERNE OPIMIUS DE CENT ANS. Tandis que tout en buvant nous admirions en détail la somptuosité du festin, un esclave pose sur la table un squelette d'argent, si bien imité, que les vertèbres et les articulations se mouvaient avec facilité dans tous les sens. Lorsque l'esclave eut fait jouer deux ou trois fois les ressorts de cet automate, et lui eut fait prendre plusieurs attitudes, Trimalcion se mit à déclamer :

Que l'homme est peu de chose, hélas ! et de ses ans
Que la trame est courte et fragile !
La tombe est sous nos pas ; mais dans leur vol agile,
Sachons, par le plaisir, embellir nos instants.

Cette espèce d'élégie fut interrompue par l'arrivée du second service, dont la magnificence ne répondit pas à notre attente. Cependant un nouveau prodige attira bientôt tous les regards. C'était un surtout en forme de globe, autour duquel étaient représentés les douze signes du zodiaque, rangés en cercle. Au-dessus de chacun d'eux, le maître d'hôtel avait placé des mets qui, par leur forme ou leur nature, avaient quelque rapport avec ces constellations : sur le Bélier, des pois chiches ; sur le Taureau une pièce de bœuf ; sur les Gémeaux des rognons et des testicules ; sur le Cancer une simple couronne ; sur le Lion, des figues d'Afrique ; sur la Vierge, une matrice de truie ; au-dessus de la Balance, un peson qui, d'un côté, soutenait une tourte, de l'autre un gâteau ; au-dessus du Scorpion, un petit poisson de mer ; au-dessus du Sagittaire un lièvre ; une langouste sur le Capricorne ; sur le Verseau, une oie ; deux surmulets sur les Poissons. Au milieu de cette machine, une touffe de gazon, artistement ciselée, supportait un rayon de miel. Un esclave égyptien nous présentait à la ronde du pain chaud dans une tourtière d'argent, et, chemin faisant, ce même esclave tirait de son

rauque gosier un hymne en l'honneur de je ne sais quelle infusion de laser et de vin. Nous nous disposions tristement à attaquer des mets aussi grossiers, quand Trimalcion : — Si vous voulez m'en croire, mangeons, nous dit-il ; vous avez devant vous le plus succulent du repas.

Il dit ; et, au son des instruments, quatre esclaves s'élancent vers la table, et enlèvent, en dansant, la partie supérieure de ce globe. Soudain, se découvre à nos yeux un nouveau service, des volailles engraissées, une tétine de truie, un lièvre avec des ailes sur le dos, qui figurait Pégase. Nous remarquâmes aussi, dans les angles de ce surtout, quatre satyres qui portaient de petites outres d'où il s'écoulait une saumure bien épicée, dont les flots allaient grossir l'Euripe, où nageaient des poissons tout accommodés. A cette vue, tous les valets d'applaudir, et nous de les imiter. Ce fut alors avec un sourire de satisfaction que nous attaquâmes ces mets exquis...

. . . .

. . .Des valets étendirent sur nos lits des tapis où étaient représentés en broderie, des filets, des piqueurs avec leurs épieux, enfin tout l'attirail de la chasse. Nous ne savions encore ce que cela signifiait, lorsque tout à coup un grand bruit se fait entendre au dehors, et des chiens de Laconie, s'élançant dans la salle, se mettent à courir autour de la table. Ils étaient suivis d'un plateau sur lequel on portait un sanglier de la plus haute taille. Sa hure était coiffée d'un bonnet d'affranchi ; à ses défenses étaient suspendues deux corbeilles tissues de petites branches de palmier ; l'une remplie de dattes de Syrie, l'autre de dattes de la Thébaïde. Des marcassins faits de pâte cuite au four entouraient l'animal, comme s'ils eussent voulu se suspendre à ses mamelles, et nous indiquaient assez que c'était une laie ; les convives à qui on les offrit eurent la permission de les emporter.... Tirant son couteau de chasse, un esclave en donne un grand coup dans le ventre du sanglier : soudain, de son flanc entr'ouvert s'échappe une volée de grives. En vain les pauvres oiseaux cherchent à s'échapper en voltigeant autour de la salle : des oiseleurs armés de roseaux enduits de glu, les rattrapent à l'instant, et, par ordre de leur maître, en offrent un

à chaque convive. Alors Trimalcion : — Voyez un peu si ce glouton n'a pas avalé tout le gland de la forêt. — Aussitôt les esclaves courent aux corbeilles suspendues à ses défenses, et nous distribuent, par portions égales, les dattes de Syrie et de la Thébaïde.

. . . .

. . . . . Lorsque l'on eut desservi les tables au son des instruments, nous vîmes entrer dans la salle trois cochons blancs, muselés et ornés de clochettes. L'esclave qui les conduisait nous apprit que l'un avait deux ans, l'autre trois, et que le dernier était déjà vieux. Pour moi je pensais que ces animaux qu'on venait d'introduire étaient de ces porcs acrobates qu'on voit figurer dans les cirques, et qu'ils allaient nous faire voir quelques tours merveilleux. Mais Trimalcion, dissipant notre incertitude : — Lequel des trois, nous dit-il, voulez-vous manger? On va vous l'apprêter sur-le-champ. Des cuisiniers de campagne font cuire un poulet, un faisan ou d'autres bagatelles; mais les miens font bouillir à la fois un veau tout entier. Qu'on appelle le cuisinier. — Et sans nous donner l'embarras du choix, il ordonne de tuer le porc le plus vieux. . . . .

. . . .

Trimalcion, jetant alors sur nous un regard paternel : — Si ce vin n'est pas de votre goût, je vais le faire remplacer par d'autre. Ou bien prouvez-moi que vous le trouvez bon, en y faisant honneur. Grâces au ciel, je ne l'achète pas; car tout ce qui flatte ici votre goût, je le récolte dans une de mes métairies que je n'ai pas encore visitée. On dit qu'elle est située dans les environs de Terracine et de Tarente. A propos, j'ai envie de joindre la Sicile à quelques terres que j'ai de ce côté, afin que, lorsqu'il me prendra fantaisie de passer en Afrique, je puisse y aller sans sortir de mes domaines. . . . .

. . . .

Trimalcion n'avait pas encore débité toutes ses extravagances, lorsqu'on servit l'énorme porc sur un plateau qui couvrit une grande partie de la table. La compagnie aussitôt de se récrier sur la diligence du cuisinier; chacun jurait qu'il aurait fallu plus de temps à un autre pour cuire un poulet; et ce qui augmentait encore notre surprise, c'est que ce cochon nous

paraissait plus gros que le sanglier qu'on nous avait servi un peu auparavant. Cependant Trimalcion, l'examinant avec une attention toujours croissante : — Que vois-je? dit-il; ce porc n'est pas vidé! non, certes, il ne l'est pas. Courez et faites-moi venir ici le cuisinier. — Le pauvre diable s'approche de la table, et, en tremblant, confesse qu'il l'a oublié. — Comment, oublié! s'écrie Trimalcion en fureur. Ne dirait-on pas, à l'entendre, qu'il a seulement négligé de l'assaisonner de poivre et de cumin? Allons, drôle, habit bas! — Aussitôt le coupable est dépouillé de ses vêtements et placé entre deux bourreaux. Sa mine triste et piteuse attendrit l'assemblée, et chacun s'empresse d'implorer sa grâce : — Ce n'est pas, disait-on, la première fois que pareille chose arrive; veuillez, nous vous en prions, lui pardonner pour aujourd'hui; mais, si jamais il y retombe, personne de nous n'intercédera en sa faveur. — Je ne peux me défendre de traiter avec une sévérité beaucoup plus grande un pareil oubli; et, me penchant vers Agamemnon, je lui dis à l'oreille : — Cet esclave doit être un grand drôle. Oublier de vider un cochon! par tous les dieux! je ne lui pardonnerais pas même d'oublier de vider un poisson! — Il n'en fut pas de même de Trimalcion; car, se décidant tout à coup : — Eh bien, lui dit-il, en riant, puisque tu as si peu de mémoire, vide à l'instant ce porc devant nous. — Le cuisinier remet sa tunique, se saisit d'un couteau, et d'une main tremblante, ouvre en plusieurs endroits le ventre de l'animal. Soudain, entraînés par leur propre poids, des morceaux de boudins et de saucisses se font jour à travers ces ouvertures qu'ils élargissent en sortant. A la vue de ce prodige inattendu, tous les esclaves d'applaudir et de s'écrier : Vive Gaïus! Le cuisinier eut l'honneur de boire en notre présence; de plus il reçut une couronne d'argent. . . . .

. . . .

. . . .

GAULOIS.

Les Gaulois, selon Strabon, étaient grands mangeurs de viande, mais surtout grands mangeurs de cochon, tant frais que salé : « Ils laissent en plein champ, dit-il, même la nuit, ces animaux qui sont d'une taille, d'une force et d'une légèreté à la course peu ordinaires. Aussi leur rencontre est-elle autant dangereuse que celle d'un loup. La Gaule nourrit tant de troupeaux et tant de porcs surtout, qu'elle fournit de graisse et de salaisons, non-seulement Rome, mais toute l'Italie. »

Selon Athénée, la Gaule avait la réputation de produire les meilleurs jambons. Varron avait fait la même remarque que Strabon et Athénée, et ajouté que les Gaulois vendaient aux Romains quantité de saucisses et de cervelas.

Ceux d'entre eux qui allèrent, les armes à la main, s'établir le long du Pô, y portèrent le goût pour le porc, qu'ils avaient contracté dans leur patrie.

Si l'on s'en rapporte au témoignage des auteurs anciens, nos ancêtres ne connaissaient que deux sortes de boissons, le vin et la bière. L'usage qu'ils faisaient de celle-ci est attesté par Diodore de Sicile, Athénée, Théophraste et Pline, mais aucun de ces quatre historiens ne dit si la bière fut chez eux une invention nationale ou une importation étrangère. Toutefois, comme ils l'appelaient *zythus*, on pourrait en conclure qu'ils avaient reçu des Égyptiens le nom et la chose par le canal des Phocéens de Marseille. Athénée ajoute que les riches Gaulois mêlaient du miel à leur bière. Diodore dit qu'ils avaient un goût tellement prononcé pour le vin, que pour un baril, ou

même pour une cruche de cette liqueur, ils donnaient un esclave. Ils se piquaient à l'envi d'affronter les effets des vins ; et c'eût été une honte pour eux de s'avouer vaincus dans ces sortes de combats. Il fallait malgré soi disputer la victoire en buvant : et, pour échapper aux railleries, on compromettait sa santé.

Pour donner une idée de la manière dont les Gaulois prenaient leurs repas, nous allons rapporter un passage traduit de Possidonius, et rapporté par Athénée. Cet auteur, ayant voyagé chez les Gaulois, avait pu étudier par lui-même les usages de ce peuple.

« Les Celtes, dit-il, mangent, assis à terre sur des bottes de foin, ayant devant eux des tables de bois fort basses. Leur nourriture est du pain, en très-petite quantité, avec beaucoup de viande, soit bouillie, soit rôtie ou grillée. Ces mets sont servis proprement dans des plats d'argent ou de cuivre chez les riches, de terre ou de bois chez les pauvres ; au lieu de plats, il en est qui se servent de corbeilles tressées en osier. Chacun saisit avec les mains, des membres entiers, et les déchire à belles dents. Le morceau est-il trop dur ou trop volumineux, ils le coupent avec un petit couteau dont la gaîne est liée au fourreau du sabre. Leur rivières, et les deux mers qui les environnent, leur fournissent aussi du poisson qu'ils assaisonnent avec du cumin et du vinaigre : car ils usent peu d'huile, parce qu'elle est rare chez eux, et qu'on n'aime guère ce qu'on ne peut avoir aisément. Quant au cumin, ils le mêlent à toutes leurs boissons.

« Lorsqu'ils sont un certain nombre à table, la coutume est de s'asseoir en demi-cercle. Au milieu, comme dans la place d'honneur, se met le personnage le plus distingué par sa valeur, par sa naissance, par ses richesses. Auprès de lui se place le maître du logis ; puis successivement les autres convives, selon leur rang et leur dignité. Par derrière sont des guerriers attachés à leurs personnes, et qui, pendant tout le repas, tiennent leur bouclier. Par devant, il en est d'autres, assis comme eux, et armés de lances. Les uns et les autres, au reste, sont traités ainsi que leurs maîtres.

« La boisson des riches est du vin qu'ils tirent d'Italie ou des environs de Marseille, et qu'on leur sert de la manière sui-

vante : le domestique, chargé de cette fonction, apporte dans chaque main un vase de terre ou d'argent, semblable à une marmite, et rempli de vin. Chacun y puise. On boit peu à la fois; mais on boit souvent et presque toujours pur.

« Il existe chez eux une coutume fort ancienne, qui quelquefois ensanglante leur repas. Celui qui prétend à l'honneur d'être le plus brave de la troupe saisit un quartier de viande. Si, dans la compagnie, il se trouve quelqu'un qui ait la même prétention, il se lève; et alors les deux rivaux se battent jusqu'à ce que l'un des deux tombe mort. »

Diodore de Sicile nous a laissé aussi quelques phrases sur les festins des Gaulois; mais son récit diffère de celui qu'on vient de lire. Selon lui, « les Gaulois étaient servis par leurs enfants, ou par des jeunes gens des deux sexes. Ils plaçaient leur table près d'un brasier garni des broches et des chaudières qui servaient à cuire leurs viandes. Enfin, s'il y avait un morceau de préférence, c'était toujours au plus brave de la troupe qu'on l'offrait. »

Les riches Gaulois donnaient, dans leurs festins, pour amuser leurs convives, des combats de gladiateurs. Il y avait dans la nation des gens qui se vouaient à ce singulier métier. Ils se battaient ensemble, selon Posidonius, mais seulement du bout de l'épée, et avaient soin de se ménager. Quelquefois, cependant, ils se blessaient sans le vouloir ; alors ils entraient en fureur, s'acharnaient l'un sur l'autre, et se fussent égorgés mutuellement si on ne les eût séparés.

Les Gaulois avaient des vases qui n'appartenaient qu'aux plus braves de la nation et qui lui étaient spécialement propres : tels étaient les cornes d'aurochs ou de taureau sauvage. Le Gaulois qui avait été assez heureux pour en tuer un en prenait les cornes, dit César, comme un monument de sa valeur et de son intrépidité. Il les ornait d'anneaux d'or et d'argent, les étalait chez lui en parade, et y faisait boire les convives à la ronde lorsqu'il donnait un festin.

Cette coutume de boire dans des cornes se maintint en France, pendant bien des siècles après que les taureaux sauvages y furent détruits; quelquefois même les églises en employèrent, mais d'une

espèce plus petite, pour contenir le vin qui servait à dire la messe.

Les Gaulois pratiquèrent un usage barbare : celui de se servir, dans leurs repas, de coupes faites de crânes humains. « Que ne m'est-il permis de révoquer en doute un fait aussi horrible, dit Le Grand d'Aussy [1] ? Mais il leur est reproché d'une manière si positive par les auteurs anciens, qu'on est forcé d'y ajouter foi, quoi qu'il en coûte. Heureusement on peut prouver, par ces mêmes auteurs, qu'il était particulier à quelques individus, et qu'il n'appartenait point à toute la nation. D'un autre côté, qui le croirait! il était fondé sur des idées de gloire, si estimables, dans leur principe, qu'en plaignant ceux qui en ont abusé, on a de la peine à ne pas les excuser de les avoir suivies. »

L'opinion avait établi parmi les Gaulois que, pour pouvoir prétendre à quelque honneur dans une bataille, il fallait y avoir tué de sa propre main au moins un ennemi. D'après cette règle, quand le soldat avait terrassé ou vaincu son adversaire, il lui tranchait la tête pour attester sa victoire, et venait, après l'action, apporter aux pieds de son général ce monument de sa valeur. Ces trophées sanglants se déposaient avec pompe dans un lieu consacré; on les suspendait aux arbres du champ de bataille, on les attachait aux murailles ou aux portes des villes. Mais, si dans l'armée un brave avait eu le bonheur de tuer un des généraux ennemis, ou même s'il avait tué un simple combattant dans un défi particulier, alors il n'était pas tenu d'en présenter la tête. On la lui laissait; et d'après ce qu'on vient de lire, il est aisé d'imaginer quelle haute estime un peuple brave jusqu'à la démence, mais encore barbare, devait attacher à un pareil monument.

Voilà ce que l'histoire nous fait connaître de particulier sur les Gaulois avant l'époque de l'invasion romaine.

Les Romains, en s'établissant dans les Gaules, introduisirent l'usage des lits dont ils se servaient, au lieu de siéges ; mais cette mode gênante et malsaine ne fut pas universellement adoptée. La plupart des Gaulois substituèrent bientôt aux lits des escabeaux de bois sur lesquels ils mangeaient assis.

[1] *Hist. de la vie privée des Français.*

Pour la manière de vivre des *Gallo-Romains* (au cinquième siècle), nous emprunterons quelques pages à l'excellent ouvrage de M. de la Bédollière [1].

« Le Gallo-Romain déjeune légèrement, avec des raisins dans du miel, un morceau de pain trempé dans du vin ; il dîne au milieu du jour, vers la fin de la cinquième heure ; soupe à la neuvième heure, et prend quelquefois une légère collation avant de se coucher. Il est naturellement grand mangeur, et la satisfaction normale de son appétit passerait ailleurs pour de la gloutonnerie.

« C'est généralement le soir qu'on donne les festins d'apparat (*cœnædapales*). La table, ornée d'incrustations, est ronde, couverte d'une nappe de toile (*mantile*). Les lits qui en suivent les contours ont la forme d'un arc, ou de la lettre grecque *sigma ;* ils sont garnis d'étoffes ; on les nomme, suivant le nombre des convives qu'ils peuvent recevoir, *hexaclinon, heptaclinon, octaclinon*. Les extrémités, ou *cornes du sigma*, qu'on appelle aussi *stibadium*, sont réservées aux hôtes de distinction ; on laisse les places inférieures aux *ombres*, c'est-à-dire aux personnes amenées à l'improviste par les invités, et aux parasites, dont le maître de la maison tolère la présence sans la désirer. Quelques Gaulois, dédaignant la mollesse romaine, substituent aux lits des bancs, des escabelles, des siéges de bois recouverts de tapis.

« Le maître d'hôtel, l'*architriclin*, l'*archymagire*, annonce que le souper est servi. Les convives se lavent les mains, ce qu'ils réitèrent après le premier service. Ils prennent des robes spéciales, appelées *vestes cœnatoriæ, conviviales*, et des pantoufles qu'ils laisseront au bas du *sigma*. Ils déploient leurs serviettes, quand ils en ont apporté, l'amphitryon n'en fournissant point ; puis ils se rangent autour de la table. Les esclaves *tricliniarques* apportent en abondance des viandes rôties ou bouillies, qui sont découpées avec prestesse et dextérité par des écuyers tranchants (*chironomontæ, scissores*). Le repas débute toujours par la *gustation* du *mulsum* ou *medum*, vin cuit mélangé

[1] *Mœurs et vie privée des Français.*

de miel ; c'est l'absinthe du cinquième siècle. Un plateau (*repositorium*), placé au centre de la table, reçoit successivement des œufs frais, des quartiers de bœuf, de mouton, de porc, de chevreau ; le tout assaisonné avec des jaunes d'œuf, du poivre noir, de la saumure, du cumin, du safran, des graines de pavot, du benjoin, du miel, du sel extrait des mines ou résidus de l'eau de mer bouillie. Si les maîtres du logis sont chasseurs, ils ne manquent pas d'offrir à leurs hôtes du sanglier avec une garniture de pommes cuites, du cerf, du daim, du hérisson, du lièvre, de la grue, du merle, de la cigogne, du héron, du corbeau et même de l'*aurochs,* bœuf sauvage, dont les cornes, cerclées d'argent, sont en même temps une coupe et un trophée. La basse-cour fournit des poules, des paons, des oies aux foies énormes, engraissées avec des figues fraîches ; le potager, des fèves, des asperges, de l'aunée confite, des pois chiches, des salades de betterave et de lupin ; la forêt, des champignons et des truffes. La tanche, l'alose, le brochet, sont dédaignés ; on leur préfère l'anguille, la perche, le saumon, accommodés au cumin, au sel et au vinaigre. Les riverains de la mer recherchent le mulet, le thon, le rouget, les huîtres engraissées dans de vastes étangs, qu'on laisse baigner par le flux, surtout celles de Marseille, de Collioure, des côtes d'Evreux et de Médoc. Au dessert apparaissent les tartes chaudes ou froides (*scriblita, placenta*), les gâteaux de miel, le fromage mou, les escargots grillés, les nèfles, les châtaignes, les figues, les pêches gauloises, le raisin frais ou desséché. A la fin du repas, le *mulsum* chaud revient en manière de café, et les *tricliniarques* distribuent des cure-dents en plumes, en bois ou en argent (*denti scalpia, spinæ, argenteæ*).

« Pour que tous les sens soient flattés à la fois, on a jonché la salle et le *sigma* de feuilles de laurier, de lierre, de pampres verdoyants ; maîtres et serviteurs sont couronnés de fleurs ; des guirlandes de roses pendent aux anses des *canthares ;* de larges corbeilles, placées tant sur la table que sur l'*abaque* ou dressoir, portent des bouquets de cytise, de safran, de troène, d'amelle, de souci, de romarin, dont les parfums se mêlent à ceux des aromates d'Arabie, qui pétillent dans des trépieds.

« L'abondance des mines des Cévennes et des Pyrénées permet à tout homme aisé d'avoir de la vaisselle d'or et d'argent, qu'on étale fastueusement dans les nombreuses cases de l'*abaque*. »

Rutilus Taurus Æmilianus Palladius, agronome gaulois du cinquième siècle, donne la recette de l'*hydromel* et de l'*œnomel*. Nous commencerons par rapporter celle de l'hydromel :

Au commencement de la canicule, prenez de l'eau de source; ajoutez-y pour trois setiers d'eau, un setier de miel non écumé ; mettez ce mélange dans des pots, et faites-le remuer pendant cinq heures de suite par de jeunes enfants. Laissez-le reposer à ciel découvert pendant quarante jours et quarante nuits.

Pour composer l'œnomel, prenez du moût des meilleurs crus, vingt jours après qu'il est sorti de la cuve. Faites blanchir du miel en le remuant fortement; ajoutez-en un cinquième au moût, et agitez vivement le mélange avec un bâton dépouillé de son écorce. Vous le remuerez ainsi continuellement pendant quarante jours, ou ce qui vaut mieux, pendant cinquante, en le couvrant d'un linge propre, qui ne pourra point arrêter les vapeurs produites par la fermentation. Au bout de quarante jours, vous enlèverez avec soin tout ce qui surnagera, et vous enfermerez l'*œnomel* dans un vase de plâtre, où vous le laisserez vieillir.

Aux Romains succédèrent les Francs.

Plus grossiers, plus barbares que les Gaulois déjà initiés aux ressources de la science culinaire, les Francs leur empruntèrent les préparations dont ils usaient; et la cuisine demeura, à peu de chose près, toute romaine chez les *Gallo-Francs*.

Les manuscrits qui traitaient de cette matière ne firent pendant longtemps que reproduire les règles tracées par Apicius Cœlius, qui vivait au deuxième siècle de notre ère.

On y voit que le poivre, le miel, le vin, le vinaigre, le bouillon de viande, et certaines plantes aromatiques, faisaient la base de tous les assaisonnements.

Elæologarum.

« On le fait avec de la livèche, de la coriandre, de la rue, du

bouillon, du miel et un peu d'huile; ou bien avec du thym, de la sariette, du poivre, du miel, du bouillon et de l'huile.

Oxygarum.

« L'*oxygarum* se compose d'une demi-once de poivre, de trois scrupules d'impératoire ou benjoin gaulois, de six scrupules de graines cardamone, de six scrupules de cumin, d'un scrupule de feuilles, de six scrupules de fleurs de menthe sèche. Mêlez le tout avec du miel, et, quand vous voudrez vous en servir, ajoutez-y du bouillon et du vinaigre.

Manière d'accommoder les grues et les canards.

« Lavez et parez une grue (ou un canard), et mettez-la dans une marmite de terre. Ajoutez-y de l'eau, du sel et de l'anet. Laissez réduire de moitié, et mettez le tout dans un chaudron avec de l'huile, du bouillon, un bouquet d'origan et de coriandre. Quand votre grue sera sur le point d'être cuite, ajoutez un peu de vin cuit. Versez dessus un mélange de miel, de livèche, de cumin, de coriandre, de racine de benjoin, de rue et de carvi broyés, avec du vinaigre. Mettez dans la chaudière de l'amidon, pour faire bouillir le liquide. Posez votre grue sur un plat, et répandez votre sauce dessus.

Farce pour les loirs.

« Vous la ferez avec la chair du loir, du poivre en poudre, des noix, du benjoin et du bouillon. Posez les loirs sur une tuile, après les avoir cousus, et mettez-les au four. On peut aussi les faire cuire dans une chaudière.

Sauce pour toute espèce de gibier, bouilli ou rôti.

« Prenez huit scrupules de poivre, de la rue, de l'ache de montagne, de la graine de persil, du genièvre, du thym, de la menthe sèche, trois scrupules de pouliot. Réduisez le tout en poudre, et faites-en une seule masse, en y ajoutant du miel. Vous l'emploierez avec de l'*oxygarum*.

Sauce pour les langoustes et les crevettes.

« Elle se fait avec du poivre, du cumin, de la menthe, de la rue, des noix, du miel, du vinaigre, du bouillon et du vin.

Assaisonnement des haricots verts.

« Il se compose de sel, de cumin, d'huile et d'un peu de vin.

Manière d'accommoder les escargots.

« Prenez des escargots engraissés avec du lait, épongez et essuyez-les; enlevez-en les cloisons, laissez-les pendant un jour dans un mélange d'eau et de sel, faites-les frire dans l'huile, et servez-les avec de l'*elæologarum*.

Sauce pour les melons.

« C'est un mélange de poivre, de menthe-pouliot, de miel, ou de vin fait avec des raisins desséchés au soleil, de bouillon et de vinaigre. On y ajoute quelquefois du benjoin.

Confiture de roses ou de violettes.

« Faites macérer pendant sept jours dans du vin des roses ou des violettes. Enlevez-les, mettez-en d'autres à la place, et laissez-les également macérer pendant sept jours. Filtrez le vin où elles ont infusé, et quand vous voudrez le boire, ajoutez-y du miel. »

Une fois établis dans la Gaule, les Francs imitèrent le luxe dont les Gallo-Romains leur donnaient l'exemple. Ils mangèrent couchés sur des lits, dans des salles et autour de tables décorées de fleurs. C'est ce que nous apprend Fortunat dans une pièce de vers : « Les murs, dit-il, au lieu de montrer des pierres enduites de chaux, étaient tapissés de lierre; sur le sol on avait semé tant de fleurs, qu'on croyait marcher dans une prairie émaillée; les lis argentés y contrastaient avec le pavot de pourpre, et la salle était embaumée des odeurs les plus agréables. Pour la table, elle offrait seule plus de roses qu'un champ entier. Ce n'était point une nappe qui la couvrait comme à l'ordinaire, c'étaient des roses; à un tissu de lin on avait préféré ce qui flatte l'odorat

et couvre de même [1]. » Les Francs, ainsi que les Gallo-Francs, se rendaient aux thermes entre le dîner et le souper, et se lavaient les mains avant et après le repas. Saint Austrégisile, élevé à la cour de Gontran, avait l'honneur de présenter la serviette avec laquelle le roi s'essuyait les mains; ce qui lui avait valu le surnom de *mapparius*.

Les arts participaient au luxe des Francs. Ainsi il est question, dans les auteurs du temps, de tables d'argent, de toutes sortes d'ustensiles en or et en argent, de grands bassins, dont un pesant 170 livres, appartenait au patrice Mummol; d'un autre de 72 livres, possédé par Arnould, évêque de Metz; de nappes et de serviettes peluchées et velues.

[1] Ph Le Bas, *La France.*



DE L'ART CULINAIRE ET DES REPAS

chez les Peuples modernes,

FRANÇAIS, PEUPLES DIVERS.

FRANÇAIS.

Il y a trois siècles qu'un médecin de François Ier, Bruyerin-Champier, auteur d'un traité *de Re cibaria*, remarquait avec raison que les différents cantons de la France ne produisant pas les mêmes choses, il avait dû en résulter, selon la diversité des lieux, une diversité dans la manière de vivre des habitants. Il observait encore que les provinces frontières fournissaient, sur la façon de vivre qui leur était propre et sur les habitudes morales qu'elle constituait, des différences très-tranchantes entre elles. C'est ainsi qu'il trouvait que l'Artois et le Hainaut, pays de pâturages, où le porc est engraissé aisément, où l'on excellait à diversifier les pâtisseries, étaient les contrées de la France où l'on était le plus porté à l'ivrognerie.

Dans la revue qu'il passe des provinces, il dit, en parlant de la Bretagne, que la boisson des habitants est un vin du pays ; et leur principale nourriture, des fruits, des pâtisseries et du poisson, tant de mer que de rivière.

« Chez les Gascons, tout le monde, hommes et femmes, nobles et roturiers, pauvres et riches, mangent de l'ail et de l'oignon. Cet assaisonnement infect, qu'on fuit partout ailleurs, est pour eux un ragoût délicieux qu'ils emploient dans tous leurs aliments. »

Ailleurs, mais dans le même ouvrage, Champier attribue à cette nourriture bilieuse et aux vins forts dont usent les Gas-

cons, le caractère colère et emporté qu'il reconnaît leur être propre.

« Pour l'abondance, le bon goût et la variété des fruits, dit-il, la Provence ne le cède à aucun autre canton du royaume ; mais pour la douceur des mœurs, pour la noblesse dans la façon de vivre, ce peuple est bien inférieur au reste de la France[1]. Il consomme peu de viande, excepté dans les montagnes et le long des côtes, où le chevreau est d'usage ; mais il mange beaucoup de poisson soit frais, soit salé, parce que la Méditerranée lui en fournit en grande quantité. Il estime par-dessus tout les olives préparées et les câpres. Chez lui on sert sur la table, comme un met exquis, des figues et des raisins frais ou secs, et même des citrons, des oranges, des limons et des poncires, qui partout ailleurs ne sont regardés que comme un assaisonnement. Cette manière de vivre approche de celle des Espagnols. Ses mets s'y assaisonnent avec de l'huile, car on n'y connaît presque pas le beurre. Les vins y sont forts et vigoureux ; les perdrix rouges et fort grandes, mais elles ont un fumet très-agréable, qu'elles doivent aux aliments dont elles se nourrissent.

« Les Bourguignons passent pour les hommes les plus gourmands de toute la France. C'est chez eux particulièrement qu'est en vogue ce proverbe : *Mieux vaut bon repas que bel habit.* Aussi dit-on communément qu'un Bourguignon a les boyaux de soie.

« Les provinces intérieures du royaume, continue Champier, ont les mœurs plus douces que les autres. Elles se nourrissent aussi beaucoup mieux ; et la vie, en général, y est à peu près assez uniforme partout. C'est du bœuf, du mouton, beaucoup de porc frais ou salé, du gibier, de la volaille, des fruits : toutes choses que le pays produit en abondance. On y consomme aussi

[1] Si Champier qui accompagnait François Ier dans ses voyages en sa qualité de médecin du roi, le suivit dans celui qu'il fit à Marseille, les gentillesses des Provençaux à l'égard de ce prince ne durent pas peu contribuer à le fortifier dans l'opinion qu'il avait d'eux. On sait, en effet, que le roi, assistant, au milieu du port, à un spectacle donné en son honneur, devint le point de mire des dames marseillaises qui, d'aussi loin qu'elles espéraient pouvoir l'atteindre, lancèrent par gracieuseté une grêle d'oranges.

une grande quantité de poisson d'eau douce, et, dans la plupart des terres, les seigneurs ont des étangs et des rivières. »

Telles sont les observations consignées par Champier, et, après trois cents ans, ces observations se trouvent encore presque toutes vraies. Si elles manquent d'exactitude en quelque point, c'est le fait des progrès de la civilisation, et encore cette influence n'a t-elle pu modifier que les usages, et non le caractère des différents peuples dont il parle.

Champier fait aussi remarquer que chaque province n'en était pas réduite aux productions de son sol. Le commerce établissant des échanges entre elles, il en résultait une similitude d'usages, sinon dans le peuple, du moins chez les grands. Comme c'est surtout de ces derniers qu'il s'agira, et de Paris, marché de toutes les productions, la revue que nous allons faire se trouvera embrasser la France entière.

I. — Les Aliments et leurs préparations.

§ 1. *Pain.* — Anciennement on cuisait certains pains qu'on employait en guise de plats, pour poser et couper les viandes bouillies et rôties. Humectés par les sauces et par le jus des viandes, ces pains se mangeaient ensuite comme des gâteaux.

Ces pains-assiettes furent longtemps en usage : on les appelait *tranchoirs*, à cause de leur destination. Le dauphin Humbert II, en 1336, ordonne que tous les jours on serve sur sa table des *pains blancs de bouche*, et *quatre petits pains pour servir de tranchoirs.* Dans *le Ménagier de Paris*, Traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393, par un *bourgeois parisien*, nous trouvons dans *l'appareil que fist faire M.* (l'abbé) *de Laigny pour un disner qu'il fist à Monseigneur de Paris :* Pain de deux jours pour chappeler et pour *tranchouers.* Les tranchoirs étaient usités à la table des grands comme à celle des souverains. — Martial de Paris, auteur des *Vigiles de Charles VII*, après avoir dit que les évêques ont de grands et beaux buffets d'or et d'argent, des pots et des flacons des mêmes métaux, ajoute en forme d'interrogation :

Hé ! qu'ont les povres? — Ils ont les tranchouers
Qui demeurent du pain, dessus la table.

Les rois de France en ont conservé l'usage plus longtemps encore. Le jour de leur sacre on en faisait une très-grande quantité en pain bis, que l'on présentait aux convives pour la forme, et qu'on distribuait ensuite aux pauvres. Au sacre de Louis XII, on en servit 1,294 douzaines. Cette cérémonie s'observa encore au sacre de Charles IX. Froissart appelait ces pains *tailloirs*.

Nous ne savons au juste à quelle époque on adopta en Europe l'usage de faire lever le pain; mais cet usage était loin d'être général au milieu du seizième siècle. Du temps de Bruyerin-Champier, on employait encore la levure de farine de millet. Liébaut, qui rédigeait alors sa *Maison rustique*, dit que certaines personnes faisaient entrer dans la levûre, du sel, du verjus, du vinaigre et même du jus de pommes aigres.

La levûre de bière fut réservée pour les pâtisseries, et ce n'est que vers la fin seizième siècle qu'elle fut employée de nouveau par les boulangers de Paris.

Aux douzième et treizième siècle, on fabriquait des pains de plusieurs sortes et qualités, dont Du Cange donne la longue énumération. En outre de ces pains, qui sont au nombre de plus de vingt, il y en avait encore d'un emploi spécial et qui en recevaient leur nom, tels que les *pains matinaux*, pour le déjeuner; les *pains du Saint-Esprit*, qu'on distribuait aux pauvres dans la semaine de la Pentecôte; les *pains d'étrennes*, que les paroissiens offraient à leur curé aux fêtes de Noël; enfin les *pains* que les vassaux devaient à leur seigneur, et qu'on appelait de *Noël* ou *féodaux* suivant l'époque où ils étaient livrés. Les anciens Statuts de la communauté des boulangers mentionnent le *pain d'oubliau* ou *d'oublet*; le *pain pote*; le *pain bourgeois* ou *pain de ménage*; le *pain coquillé* ou *bis-blanc*, nommé aussi *pain faitis* ou *pain de brode*, et le *pain blanc* ou *pain de Chailly*.

Une ancienne chronique de Charlemagne fait mention du *biscuit*, ou pain cuit deux fois. Il était excessivement dur. On fit, par la suite, d'autres biscuits délicats, espèces de pâtisseries sèches et croquantes. Au seizième siècle la ville de Reims était déjà renommée par ses *biscuits*. Vers cette époque, on cuisait

encore à Paris un pain particulier et fort blanc, nommé *pain de chapitre*.

Mais le plus délicat de tous ceux que l'on fabriquait à Paris était le *pain mollet*. Le goût de Marie de Médicis pour ces pains les fit appeler *pains à la Reine*. Ces pains étaient au lait et au beurre. La vogue qu'ils obtinrent fit qu'on en vit paraître de toutes formes et de toutes qualités, dits : *pain blême*, *pain cornu*, *pain de Gentilly*, *de condition*, *de Ségovie*, *d'Esprit*, *à la mode*, *à la Duchesse*, *à la citrouille*, *à la Montauron*. On avait encore à Paris le *pain rousset*, fait de méteil, et servi à la table du seigneur, en potage ; le *pain chaland*, envoyé par les villages voisins de Paris ; le *pain bigarré de blanc et de gris*, ou *pain de deux couleurs*, composé alternativement d'une couche d'une pâte de froment et d'une couche de seigle, à l'usage des *gens de moyenne estoffe* ; enfin le *pain de Gonesse*, dont la réputation s'est conservée jusqu'à nos jours.

Au seizième siècle, dans quelques provinces, on saupoudrait d'anis pulvérisé le dessous du pain, avant de le mettre au four. En Languedoc, on saupoudrait la pâte même avec de la poudre de marjolaine. Dans le pain de ménage, on mêlait de la poudre de cormes cueillies avant leur maturité et séchées au four ou au soleil, afin de corriger les mauvais effets de l'ivraie. En Provence, les paysans chauffaient leur four avec des bourrées de thym, de romarin, et d'autres plantes aromatiques, afin de donner au pain une odeur agréable. On salait généralement le pain ; mais, à Paris et dans certains cantons, on ne salait guère que celui des riches, à cause de la cherté du sel. A Paris, on le sale encore très-peu.

Les *pains de table*, pour les gens de qualité, étaient assez gros pour suffire, pendant le repas, à un homme de bon appétit. Chez les grands, ces pains de table se nommaient *pains de bouche* ou *pains de courtisans* ; ils étaient un peu salés, d'une pâte bien travaillée, bien levée, et remplis d'yeux.

Au seizième siècle, on faisait des *pains de seigle*, mais seulement dans les temps de cherté. A la cour, selon Champier, les médecins ordonnaient aux rois et aux grands seigneurs un pain mi-parti de seigle et de froment, pour en servir à l'entrée du repas, principalement en été, pour avoir le ventre lâche. Le

pain d'avoine était ordonné par mortification, aux frères convers chartreux, comme aliment, depuis novembre jusqu'à Pâques.

§ 2. *Viande de boucherie.* — Au seizième siècle, les *moutons* de France les plus renommés étaient, dit Champier, ceux du Berri et du Limousin. Il ajoute que dans l'Autunois et le Languedoc on ne mangeait pas de *veau*, et que les plus beaux *bœufs* qu'il y ait vus venaient des montagnes d'Auvergne.

Dès le commencement de la monarchie, la chair de porc, si malsaine qu'elle fût, était d'un usage presque général; les évêques, les grands, les rois même, entretenaient des troupeaux de cochons, tant pour la consommation de leur table que pour l'augmentation de leur revenu.

Cette prédilection pour la chair du porc fut telle au moyen âge, qu'il n'y avait pas, pour ainsi dire, de bourgeois de Paris qui n'engraissât chez lui deux ou trois porcs. Durant le jour on les lâchait dans les rues, et les laissait vivre aux dépens du public. Cette mauvaise police fut cause d'un malheur. Philippe, fils de Louis le Gros, passant, le 2 octobre 1131, rue du Martroi, entre l'hôtel de ville et l'église de Saint-Gervais, fut renversé par un cochon qui s'était jeté entre les jambes de son cheval, et il se brisa la tête en tombant. Cet accident occasionna contre les porcs un règlement de police qui fut bientôt oublié. Saint Louis, en 1261, les prévôts de Paris, en 1348, 1350, 1502, et François Ier en 1539, défendirent de nourrir des porcs dans la ville. Le bourreau fut même autorisé à se saisir de tous ceux qu'il trouverait errants, à les conduire à l'Hôtel-Dieu, et à prendre pour lui la tête de l'animal, ou cinq sous en argent. Les Parisiens n'en continuèrent pas moins à élever des cochons chez eux.

Il y avait certains repas où l'on ne servait que du cochon apprêté de différentes manières. Ces repas étaient nommés *baconiques*, du vieux mot *bacon* (porc). Selon Olivier de Serres, le meilleur porc salé, au seizième siècle, venait de Châlon-sur-Saône; mais, au treizième, le cochon d'Angleterre avait été en grande réputation.

Champier (seizième siècle) dit que, dans certaines familles, « on sale du bœuf pour la nourriture des valets et des ouvriers, mais qu'il perd ainsi son goût, et devient si dur, que la plus longue

cuisson le rend à peine mangeable. Ce bœuf salé se nomme communément *brésil*, nom qui lui a été donné probablement à cause de sa ressemblance, pour la dureté et la couleur, avec cette sorte de bois étranger. Cependant les ivrognes en font leurs délices, parce qu'il excite à boire. Alors, on le coupe par tranches, et on le mange en vinaigrette. Dans les grandes villes, on vend pour le déjeuner du peuple des tétines toutes cuites. » Le goût pour les ânons, qu'autrefois Mécène avait introduit dans Rome, le chancelier Duprat le renouvela en France. Ce magistrat en faisait engraisser pour sa table; mais ce ne fut là qu'une fantaisie de quelques années, qui passa avec lui. »

Au treizième siècle, les saucisses se composaient non spécialement de porc, mais de bœuf, de mouton et de porc hachés ensemble. Dans la suite, on y fit entrer différents ingrédients pour les assaisonner, tels que « du fenouil et autres bonnes épices, » disent les Statuts des charcutiers de 1475. Au siècle suivant, on en fit de veau assaisonnées avec des aromates et du safran. Jusqu'au commencement du dix-huitième siècle, les saucisses, n'ayant pour enveloppes que les boyaux de l'animal, étaient longues. Celles que l'on nomme aujourd'hui *griblettes*, qui sont plates et enveloppées de la taie du cochon, n'étaient pas connues alors.

Au dixième siècle, l'andouille était faite avec les boyaux de l'agneau, du mouton ou du veau.

Quant aux boudins, les fabliaux font mention de deux sortes : de boudins au foie et de boudins au sang. Au dix-septième siècle, on faisait du boudin blanc avec de la chair de veau, des blancs de chapon, du lait, des épices et du musc ou de l'ambre.

Le traité de Champier nous fournit encore plusieurs observations fort curieuses sur le goût ou l'aversion qu'on avait de son temps, en France, pour certaines parties des animaux de boucherie, et sur la manière dont s'apprêtaient celles de ces parties qu'on estimait. « La moelle de bœuf, dit-il, s'emploie dans les tartes de pommes et dans l'assaisonnement des choux. A la cour, on la mange sur des rôties de pain toutes chaudes. — Les langues de bœuf se mangent quelquefois bouillies; mais la coutume ordinaire est de les larder de clous de girofle, et de les mettre sur le gril Souvent on les sale, et elles se conservent ainsi

plus d'un an. — C'est un mets populaire que le mou (les poumons) du bœuf et du veau; celui du cochon, au contraire, est regardé comme un mets délicieux. — La cervelle de veau se fait bouillir, frire ou griller. Il en est de même de celle du chevreau. — Le foie de veau se larde de clous de girofle, on le met sur le gril, et on le sert avec une sauce noire, dans laquelle entre du poivre, du vinaigre et du sucre. — Dans le cochon de lait, le morceau le plus recherché, est l'oreille. — Pour le mouton, l'usage en hiver est de l'assaisonner aux câpres. »

§ 3. *Volaille.* — Dès le quatrième siècle, les chrétiens, interprétant à leur avantage le texte de la Genèse qui dit : *Le cinquième jour, Dieu commanda aux eaux de produire les poissons, et les oiseaux qui volent sur la terre*, regardèrent la volaille comme un aliment maigre. Lorsque l'Église défendit l'usage de la volaille en temps de carême, elle accepta, par une sorte de condescendance envers l'ancien préjugé, les macreuses et quelques autres oiseaux aquatiques.

C'étaient des gens peu à plaindre que les moines de ces temps reculés qui se mortifiaient en mangeant des oiseaux délicats, domestiques ou autres. C'est ce qu'à la fin pensa l'Église, trouvant sans doute que de pareils aliments étaient peu faits pour des gens qui se destinaient à une vie austère. En 817, le concile d'Aix-la-Chapelle les leur interdit, excepté pendant quatre jours à Noël et quatre jours à Pâques.

D'ailleurs le canon du concile d'Aix-la-Chapelle ne fut qu'un pur règlement de réforme fait uniquement pour les réguliers. Il ne changea point la façon de penser sur les oiseaux. On continua de les considérer comme chair maigre, comme poissons, et ce préjugé subsista plusieurs siècles encore après le concile; le fait suivant rapporté dans la vie de saint Odon, abbé de Cluny, le prouve. « Un moine de cette abbaye était allé voir ses parents. En arrivant il demande à manger. On lui dit qu'il n'y a au logis que du poisson. Peu content de la réponse et apercevant des poules dans la cour, il prend un bâton et en assomme une en disant : Voilà le poisson que je mangerai aujourd'hui. Les parents lui demandent s'il a la permission de faire gras : Non, répond-il, mais une volaille n'est point de la chair. Les oiseaux

et les poissons ont été crées en même temps, et ils ont une même origine, comme l'enseigne notre hymne. »

Il est fait souvent mention de *chapons* dans nos poëtes du douzième et du treizième siècles, et même dans d'autres écrivains antérieurs; mais on ne rencontre pas le nom de *poularde* avant le seizième siècle.

Pendant plusieurs siècles, l'oie, dont les Gaulois avaient fait un commerce considérable avec Rome, continua d'être en faveur en France. Ce fut la volaille la plus estimée, même à la table des rois.

§ 4. *Gibier.* — Les poésies du douzième et du treizième siècle nous apprennent que nos pères mangeaient le héron, la grue, la corneille, la cigogne, le cygne, le cormoran et le butor. Le *Ménagier de Paris* et Taillevant (quinzième siècle) donnent des recettes pour les cuire et les accommoder. On mangeait même en ce temps-là et dans le siècle suivant, sous François Ier, jusqu'aux oiseaux de proie, bouillis ou rôtis : les faucons, les sacres, les vautours, les aigles. On ne rejetait en cuisine que les oiseaux qui vivent de charogne.

On ne mangeait pas le gibier jeune, sa chair étant regardée comme indigeste

L'auteur du *Ménagier de Paris*, Rabelais et Bélon vantent unanimement la chair de cygne.

Aux faisans, que l'on engraissa pendant un temps comme les chapons, on préférait les gelinottes. Les pluviers étaient aussi très-estimés. Les grives et les étourneaux étaient fort recherchés des habitants des villes. Champier dit qu'à Paris les alouettes étaient le régal des riches et des pauvres; que plusieurs provinces, entre autres la Normandie, nourrissaient beaucoup de merles; que l'on faisait grand cas des corneilles grises; que les cailles, extrêmement communes, étaient l'objet d'un commerce très-avantageux avec l'Angleterre.

Les tourterelles passaient pour un manger exquis. Le becfigue était si estimé en Provence, qu'on y faisait des festins où l'on ne servait que cet oiseau accommodé de diverses façons.

Du temps de Strabon, la Gaule méridionale était littéralement infestée de lapins. Cette énorme multiplication semblerait prou-

ver que les Gaulois n'en mangeaient pas. S'il en fut ainsi, on était bien revenu de cette aversion sans raison contre les lapins au seizième siècle, puisqu'alors tout le monde en élevait. Le lièvre n'avait de prix, selon Champier, que depuis deux mois jusqu'à huit; âgé d'un an, on n'en faisait aucun cas, et plus vieux on le rebutait tout à fait, ou du moins on ne l'employait qu'en civet ou en pâté. Le chevreuil était réservé pour la bouche des gens riches. On servait aussi à leur table certain morceau de cerf appelé le *cimier*. Pour le bois de cet animal, dit Champier, lorsqu'il est jeune et nouveau encore, on le mange coupé par tranches et frit; mais c'est là un mets de roi! Le hérisson, l'écureuil et l'ours étaient également admis à table, du moins au quatorzième siècle.

Au treizième siècle, une seule espèce de coquillage, l'huître arrivait à Paris; la moule n'y fut connue que plus tard. On fut très-friand anciennement, en France, des escargots, des tortues de terre ou de mer, et des grenouilles. Dans le Nord, les grenouilles figuraient sur toutes les tables, au point que les Anglais du quinzième siècle avaient surnommé les Français *mangeurs de grenouilles*. C'était surtout pendant le carême que l'on faisait une grande consommation de grenouilles et d'escargots.

§ 5. *Poissons*. — On trouve dans les *Proverbes* rédigés au treizième siècle, la liste des poissons d'eau douce les plus estimés alors en France; ce sont : les anguilles du Maine, les barbeaux de Saint-Florentin, les brochets de Châlons, la lamproie de Nantes, les loches de Bar-sur-Seine, les pimperneaux d'Eure, le saumon de Loire, les truites d'Andelys, les vandoises d'Aise. A Bordeaux, c'était la carpe; les truites de Genève continuèrent de jouir de leur célébrité. On mangeait au moyen âge beaucoup d'autres poissons d'eau douce, tels que l'able, l'alose, le barn, le barbeau, le brochet, la perche, la tanche, etc.

Le commerce de poisson salé ne commence guère pour Paris qu'au douzième siècle. Il consistait en harengs.

Parmi les poissons qu'on n'apportait pas à Paris, et qu'on mangeait dans les villes des côtes, étaient, au treizième siècle, le marsoin, le chien de mer, le dauphin, le rouget, le grondin, la plie, le saumon, le merlan, l'esturgeon, la sèche, le meslen, la

baleine, le congre, la dorade, l'aigrefin, le loup de mer, le mulet, la morue, la raie, le carrelet, la sardine, la sole, le surmulet, les homards, les cancres, les huîtres, etc.

Les *Proverbes* déjà cités énumèrent ainsi les poissons de mer qu'on préférait : aloses de Bordeaux, congres de la Rochelle, esturgeons de Blaye, harengs de Fécamp, saumon de Loire, sèches de Coutances. Mais, avec le temps, la réputation passait des produits d'une ville aux similaires d'une autre ville.

L'anchois ne se trouve pas dans la liste des poissons qu'on pêchait au treizième siècle; mais il en est question dans nos auteurs du seizième. A la même époque, on pêchait le veau marin sur nos côtes. Champier mangea du boudin fait de cet amphibie, et dit qu'il le prit pour du boudin de porc.

§ 6. *Lait, beurre, œufs et fromage.* — Pendant plusieurs siècles, les fidèles n'eurent, pour l'emploi de ces aliments, d'autre règle de conduite que celle qu'ils se prescrivaient eux-mêmes. L'œuf était considéré comme un aliment maigre, en conséquence de l'opinion qui faisait maigre la volaille qui l'avait pondu.

Le beurre ne figurait sur les tables aux jours maigres qu'en substance : on ne l'employait point en assaisonnements de cuisine. Les aliments, chez les moines surtout, s'apprêtaient avec de l'huile. Le lait et le fromage suivirent, dans le monde catholique, les destinées du beurre.

§ 7. *Légumes et plantes potagères.* — Pline parle d'une sorte d'oignons et d'une sorte de panais que les Romains appelaient *gaulois*, parce qu'ils les avaient tirés des Gaules. Columelle fait mention d'une grosse rave dont les Gaulois faisaient leur nourriture, et dont ils nourrissaient leurs bœufs pendant l'hiver. C'étaient sans doute là des plantes naturelles, telle que la carotte, l'ache ou céleri, la pimprenelle, l'oseille, le pourpier, etc., que nous avons transportés dans nos jardins.

Les monuments les plus anciens de notre histoire prouvent que, dès l'origine de la monarchie, les légumes étaient l'aliment ordinaire de la population. Un article de la loi salique, renouvelé par Charlemagne, condamne à l'amende ceux qui entreraient dans un champ pour y voler des pois, des fèves ou des lentilles.

Il est probable, cependant, que les légumes n'étaient pas re-

gardés comme un régal bien succulent, puisque les anciens statuts des ordres religieux ordonnent aux moines un plat d'herbes et un plat de légumes. Sainte Radegonde, pour se mortifier, se faisait toujours servir des fèves ou des lentilles avec les viandes délicates dont sa table était chargée : elle s'abstenait des viandes, et ne touchait qu'aux légumes.

Charlemagne, dans ses Capitulaires, ordonne à ses régisseurs de cultiver dans ses potagers : 1° en plantes ou graines aromatiques et d'assaisonnement : anis, coste, coriandre, carvi, cumin, sénevé, menthe, menthe sauvage, gît ou poivrette, sauge, sarriette, fenouil, cerfeuil, ail, persil, *échalottes*, oignons et ciboules ; 2° en salades : cresson alénois, cresson de fontaine, endive et laitue ; 3° en plantes potagères : poirée, betteraves, carottes, choux, poireaux, panais, radis, choux-raves et cardons ; 4° enfin en légumes : haricots, grosses fèves, pois chiches d'Italie, et une autre espèce de pois appelés *pisa maurisiaca.*

Vers le treizième siècle, à Paris, on séparait les plantes potagères âcres et piquantes des autres, et on les comprenait sous le nom d'*Aigrun ;* c'étaient les aulx, oignons, échalottes, etc. On renferma même dans cette classe les oranges, les citrons, et les autres fruits acides. Saint Louis, par un règlement de l'an 1258, y avait compris les châtaignes, les noix, et autres fruits qui ont une écaille ou écorce dure. Les statuts qu'on donna aux fruitiers en 1608, les qualifient *marchands de fruits et d'aigruns.*

Tous les ans il y avait à Paris, durant le mois de septembre, une foire aux oignons ; elle se tenait dans la rue du Parvis Notre-Dame, et c'est là que les bourgeois venaient faire leur provision pour l'hiver. Les meilleurs oignons venaient de Corbeil, comme les meilleures échalottes d'Étampes ; vieux dictons proverbiaux consignés dans le *Dict de l'Apostoile :*

Aulx de Gandeluz,
Oignons de Corbueil,
Eschaloignes d'Étampes.

Les plantes aromatiques et d'assaisonnement étaient, au quatorzième siècle, d'après le *Ménagier de Paris :* « marjolaine, sennevé, coriandre, karvi, sauge, lavande, coste ou coq, men-

the, toutebonne (orvale), sarriette, giroflée, fenouil, violette de carême et violette d'Arménie, basilic, hysope, pivoine, serpentine, roses et romarin. » Les plantes potagères, légumes et salades, étaient : « choux, choux romains, choux blancs, choux pommés, choux cabus, choux de Pâques, persil, fèves de marais, panais, oseille, poirée, épinards, bettes, laitues, laitues d'Argnon, courges, bourraches, arraches (ou follette et Bonne-Dame), pois, pois perciés, oignons, aulx, eschaloignes, poireaux, raves, navets, carottes, potirons, melons, radis noirs. »

Platine, parmi les aliments dont il traite, compte les *chardons*. On les faisait confire dans le vinaigre, dit-il, et on les gardait pour l'hiver. Champier assure même qu'on en servait sur la table des grands. Mais de quelle espèce de chardons parlent ces deux auteurs? C'est ce qu'on ne peut deviner. L'artichaut, après tout, n'est-il pas un chardon mieux nourri et plus succulent que les autres? Froissart dit bien qu'on a mangé ceux des campagnes; mais il parle de gens réduits à la dernière famine. Le chardon de Platine est probablement l'artichaut qui fut importé d'Italie en France sous Louis XII.

Les racines de chervi ou giroles étaient un mets fort recherché surtout en carême : on les mangeait frites. On mangeait aussi à cette époque de l'année beaucoup d'épinards. Champier nous apprend que de son temps (1560) on mangeait en salade les sommités de la mauve, du houblon et de la brionne; que les cardes étaient un plat extrêmement cher, et fait seulement pour les gens riches; qu'à Senlis il y avait une espèce de choux parfumé dont les feuilles, quand on les déployait, exhalaient une odeur *plus agréable que le musc et l'ambre;* qu'aux tables délicates on servait les choux très-peu cuits, afin de les conserver verts et de leur donner plus de goût; qu'on les mangeait avec de l'huile et du sel. Selon le même auteur, la nourriture ordinaire des montagnards du Lyonnais et du Limousin était la véritable grosse rave gauloise, qu'ils conservaient l'hiver enfouie dans la terre; et, dans les mauvaises années où cette rave venait à manquer, on disait que les Limousins mourraient de faim. Selon Charles Estienne, ces raves étaient d'une grosseur étonnante. On les mangeait rôties, bouillies ou cuites sous la cendre. A Paris, à Orléans, dit Cham-

pier, les pâtissiers faisaient pendant le carême des boulettes d'épinards, qu'ils vendaient aux écoliers pour leur nourriture.

Les melons, quoique l'on commençât à les cultiver beaucoup en France, y étaient néanmoins assez récents ; selon Champier, les Languedociens excellaient surtout dans cette culture ; on avait déjà essayé d'en élever dans les provinces septentrionales. Il y en a une espèce, dit-il, qui est sucrée et parfumée, et, pour cette raison, nommée *sucrin*. Charles Estienne et Liébaut prétendent que le nom de ces melons, ainsi que leur goût sucré, venait de ce que le jardinier les arrosait avec de l'eau où l'on faisait fondre du sucre ou du miel. Les mêmes auteurs parlent aussi d'une autre espèce de melons qu'on appelait *turquins*, qui étaient, disaient-ils, d'un vert noir, fort délicats et très-appréciés.

A cette époque, le concombre, quoique assez recherché, passait pour un aliment malsain. On avait un grand mépris pour les lentilles. La plupart des livres de jardinage du seizième et dix-septième siècle regardent même ce légume comme destiné à la nourriture des chevaux, et Champier observe de plus qu'on n'eût point osé en faire paraître chez un homme comme il faut.

Au seizième siècle comme au treizième, les Parisiens faisaient grand cas des petites fèves, lorsqu'elles étaient tendres. On se les disputait au marché, et dans les repas d'apparat; on ne manquait jamais d'en faire servir chez soi, particulièrement vers la foire du Landict, ce qui avait fait nommer ces petites fèves : *Fèves du Landict.*

Les pois étaient regardés encore au seizième siècle comme un mets non-seulement fait pour les grands seigneurs, mais même pour les rois ; et l'usage étant de les manger avec du porc salé, on ne les appelait que *pois au lard*.

Les Parisiens aimaient aussi beaucoup les navets et en mettaient dans la plupart de leurs ragoûts.

§ 8. *Fruits.* — Un pays froid et sauvage, couvert de marécages et de forêts tel qu'était la Gaule, devait avoir peu de fruits indigènes. Cependant Pline cite, parmi ceux que cultivaient les Romains, une espèce de nèfle et une espèce de pêche qu'ils nommaient *gauloises,* parce qu'ils les avaient tirées de la

Gaule. Columelle dit que, de toutes celles de son temps, la pêche ainsi nommée était la plus grosse. L'Europe, d'ailleurs, était elle-même très-pauvre en fruits. Elle ne s'est enrichie en ce genre que par des acquisitions et des adoptions. La plupart des fruits furent importés d'Asie par les Romains. On doit l'abricot à l'Arménie; la pistache et la prune à la Syrie; la cerise à Cerasonte; le citron à la Médie; l'aveline au Pont; la châtaigne à Castane, ville de Magnésie; et la noix à la Perse. Le grenadier est originaire d'Afrique, d'autres disent de Chypre; le cognassier de Cydon, ville de Crète; l'olivier, le figuier, le poirier et le pommier, de la Grèce (*Consultez, pour de plus amples détails, le Dictionnaire des Origines et Provenances*).

Ces fruits étaient cultivés en Europe du temps de Charlemagne, puisque cet empereur, dans ses Capitulaires, ordonne aux intendants de ses domaines de faire planter en vergers des sorbiers, des aveliniers, des cognassiers, des néfliers, des amandiers, des figuiers, des noyers, des châtaigniers, des pêchers, des mûriers et diverses espèces de pruniers et de pommiers.

Au seizième siècle, les Français n'avaient que quatre espèces de figues : les *rouges*, les *pourpres*, les *blanches* et les *noires*. Les figues de Marseille étaient renommées par toute la France. Il est bien entendu qu'il n'est question que des figues sèches. Quant aux figues fraîches et à celles dites, même en Provence, *marseillaises*, lesquelles sont d'un jaune clair, petites, du diamètre d'une pièce de 2 francs et presque sphériques, elles sont encore de nos jours excessivement rares à Paris. Elles coûtent en Provence, en moyenne, 5 centimes la douzaine. Il faut à Paris 20,000 fr. de rentes pour se les permettre.

Au seizième siècle, les grenades venaient de la Provence et du Languedoc.

Dans le treizième siècle, les noisettes étaient nommées *noix de coudre* (coudrier).

La côte de Provence était remplie d'aveliniers qui fournissaient presque seuls à la consommation de tout le royaume. Au seizième siècle on admettait à la table des citadins les merises ou cerises sauvages. Les mûres, dont l'importation date du règne de Charles VII, n'étaient que médiocrement appréciées. Les

framboises étaient abandonnées aux écoliers et aux paysans.

§ 9. *Boissons.* — On ignore si l'usage de l'hydromel est passé des Gaulois à leurs descendants, ou si ceux-ci le doivent seulement à leurs conquérants du Nord. Le fait est qu'il fut beaucoup employé durant le moyen âge. L'hydromel auquel on ajoutait quelques poudres d'herbes aromatiques s'appelait *borgérase.*

La même incertitude existe pour la bière que pour l'hydromel. Mais on sait que chez nous le peuple seul composait de la bière, sa boisson ordinaire. Les gens un peu aisés y joignaient l'usage du vin. Outre la bière, qu'on appelait également *cervoise,* on connaissait encore au treizième siècle la *godale,* mot qui vient de l'allemand et signifie bonne bière (*goad ael*). Il en est resté dans notre langue l'expression *godailler.*

On faisait du *cidre* en France, au moins dès le neuvième siècle, comme il ressort d'un capitulaire de Charlemagne. L'usage du poiré est aussi ancien que celui du cidre.

Une ordonnance de Charles VI parle d'un breuvage nommé *prunellé,* fait de prunelles et d'aromates.

Nous voudrions bien dire quelque chose de précis sur le vin, sur l'importation de la vigne dans les Gaules, sur les divers procédés de fabrication usités dans notre pays à diverses époques, etc.; mais comme nous ne le pourrions sans nous étendre plus que ne nous le permettent les limites assignées à cet ouvrage, nous renvoyons le lecteur qui voudrait augmenter ses connaissances sur ce point à l'*Histoire de la vie privée des Français,* par Legrand d'Aussy.(On peut voir également le *Dictionnaire des Origines et Provenances*, t. 1 de cet ouvrage et la *Bataille des vins*, dans ce volume, aux VARIÉTÉS LITTÉRAIRES.)

Nous relèverons toutefois une erreur très-accréditée à l'égard d'une prétendue excellence du vin de Suresnes, aux siècles passés, et dont cet écrivain ne parle pas. C'est M. Demusset-Pathay qui nous fournit cette explication.

« Il y a, dit-il, relativement à la réputation du vin de Suresnes, village situé sur le bord de la Seine, à deux lieues de Paris, une opinion assez commune sur laquelle il est bon de donner quelques éclaircissements. On croit communément que le vin produit par les vignes plantées près de ce village a été jadis d'une bonne

qualité, et que même il a paru sur la table de nos rois. Voici ce qui a donné lieu à cette opinion. Il y a aux environs de Vendôme, dans l'ancien patrimoine de Henri IV, une espèce de raisin que dans le pays on appelle *suren*. Il produit un vin blanc très-agréable à boire, que les gourmets conservent avec soin, parce qu'il devient meilleur en vieillissant. Hènri IV faisait venir de ce vin à la cour, il le trouvait très-bon. C'en fut assez pour qu'il parût délicieux aux courtisans; et l'on but pendant le règne de ce monarque du vin de suren. Il y a encore dans le Vendômois un clos de vigne qu'on appelle Clos de Henri IV. Louis XIII n'ayant pas pour le suren la même prédilection du roi son père, ce vin passa de mode et perdit sa renommée. Dans la suite, on crut que c'était le village de Suresnes qui produisait le vin qu'on avait bu à la cour. La ressemblance des noms avait causé cette erreur. »

L'hypocras, fait de vins blancs, clairets ou rouges indifféremment (et de miel, d'aromates, d'essences), se buvait à jeun, au commencement et à la fin des repas. L'usage s'en est maintenu dans les festins jusqu'à la fin du dix-septième siècle. La comédie des *Friands marquis* en parle ainsi :

> On but d'un hypocras, mais dont le musc et l'ambre
> Par leur subtile odeur parfumèrent la chambre.

L'hypocras était, ainsi que les épices, un des présents que les corps municipaux offraient aux rois et aux grands seigneurs. Louis XIV aimait beaucoup l'hypocras.

On a appelé *nectar*, pendant le moyen âge, une de ces liqueurs composées avec du miel et diverses épices.

§ 10. *Cuisine.* — C'est au quatorzième siècle qu'a commencé à se raffiner notre cuisine française. Mais c'est au siècle suivant qu'elle a commencé à devenir un art, et qu'elle a trouvé des écrivains. Un des premiers est Taillevant, cuisinier du roi Charles VII, qui composa, vers 1456, un traité sur cette matière. Un autre ouvrage du même genre est le *Platine français*, production postérieure d'un demi-siècle à celle de Taillevant.

On trouve dans Taillevant des soupes à l'oignon, aux fèves, à la moutarde; dans Platine, des soupes aux raves, au fenouil, au

coing, aux racines de persil, aux amandes, au millet, aux herbes, aux pommes, au verjus, à la fleur de sureau, à la citrouille et au chènevis. On y trouve des potages jaunes faits avec du safran, des verts faits avec du jus d'herbes ; des blancs, avec du lait d'amandes. Le potage qui fut le plus longtemps en faveur fut le potage au riz. Les soupes aux macaronis, aux lasagnes, au vermicelle, étaient connues en France au seizième siècle.

L'auteur du *Modus et Ratio,* ouvrage fait en 1342, déplorant le luxe de son temps, nous peint la table d'un archevêque garnie de cinq ou six soupes différentes, toutes variées en couleur, toutes assaisonnées de sucre et sursemées de graines de grenade. On trouve dans Taillevant le nom de dix-sept sauces différentes ; ce sont :

La sauce saupiquet.
— à madame.
— froide.
— rouge-verte.
— caméline.
— mostéchan.
— au moût.
— poitevine.

La sauce jance.
— galantine
— d'ail au lait.
— rappée.
— eau bénite.
— à l'alose.
— dodine.
— Robert.

Plusieurs de ces sauces subsistaient avant Taillevant. Ainsi il est parlé de la sauce verte dans les poésies des troubadours ; et de la caméline, ainsi que de la jance, dans les statuts donnés aux sauciers en 1394. Quelques-unes des dix-sept sauces indiquées par le queux de Charles VII, telles que la sauce verte, la sauce Robert, se sont conservées jusqu'à nous.

Après Taillevant, on inventa plusieurs autres sauces dont l'ouvrage de Platine donne la recette ; ce sont :

La sauce pereicienne.
— muscade.
— blanche.
— aux cerises.
— aux prunes.
— aux mûres.

La sauce poivrade jaune.
— jaune.
— à la rose.
— aux cormes.
— au raisin.

La caméline se composait de cannelle, de gingembre, de clous

de girofle, de graine de paradis, de pain et de vinaigre. Dans la sauce jance entraient des amandes, du gingembre, du vin, du verjus. D'après ce qu'on vient de lire, on peut se faire une idée de ce qui composait les autres sauces. Dans toutes, c'était, comme ici, force aromates et force épices. Dans celles qui n'étaient pas ce qu'on appelle piquantes, on faisait entrer du sucre ; mais plus souvent encore on y mêlait de l'eau rose.

La cuisine de nos pères n'était presque composée que de ragoûts ; et jusqu'aux pièces rôties, grillées ou bouillies qu'on servait sur leur table, rien n'y paraissait guère qu'avec une sauce. Chaque pièce, poisson, gibier, volaille, viande de boucherie, avait ordinairement la sienne propre.

On peut ranger aussi dans la classe des sauces le blanc-manger, l'aillée et certains autres coulis épais ou brouets, dont Taillevant enseigne la composition. L'aillée des provinces du nord se composait d'ail, d'amandes, de mie de pain, pilés ensemble et détrempés avec un peu de bouillon. Dans quelques provinces méridionales, on y ajoutait des noix pour adoucir le goût de l'ail.

En lisant Taillevant, on voit avec surprise qu'il régnait entre les cuisiniers de son siècle une sorte d'émulation burlesque, et que déjà ils se piquaient à l'envi d'imaginer des choses bizarres et difficiles. Telles étaient, entre autres, le beurre frit ou rôti et les œufs à la broche. Avant de frire le beurre, ou de le mettre à la broche, on le rendait solide, en le pétrissant avec des jaunes d'œufs, de la farine, du sucre et de la mie de pain. D'autres inventions prouvent que la cuisine n'était pas aussi frugale qu'on l'imagine.

En même temps que l'on inventait de nouveaux ragoûts, on recherchait et on adoptait ceux des nations voisines. Ainsi l'on trouve dans Taillevant un *brouet d'Allemagne* et un *chaudeau flamand*. Ainsi l'on voit dans Platine des *œufs à la florentine*, des *perdrix à la catalane*, etc.

Au commencement de la troisième race, on hachait le poisson avec des œufs. Au temps de Taillevant (quinzième siècle) on ajoutait à la friture de poisson une sauce aux épices et aromatisée, telle que la sauce muscade. Dans le siècle suivant, on

supprima la sauce, ou l'on y substitua le jus d'un citron ou d'une bigarrade, usage qui s'est maintenu pour certains poissons.

Les œufs, qu'on soumet à tant d'accommodements aujourd'hui, n'en comptaient pas vingt du temps de Platine. Et encore ces vingt manières diffèrent des nôtres sous les mêmes noms. Les *œufs brouillés,* par exemple, se faisaient avec du beurre, de l'eau, du fromage et des herbes aromatiques; puis on les rendait verts avec du jus de bourrache ou de persil, car on estimait beaucoup cette couleur dans les ragoûts. Les *œufs pochés* se servaient avec du jus d'orange et de l'eau rose, et on les saupoudrait de sucre et d'épices douces. Les mêmes différences existaient entre les autres manières de préparer les œufs.

Quand les pièces de rôti étaient trop fortes, on les faisait bouillir un peu auparavant pour les attendrir. Quant aux volailles et aux oiseaux de menu gibier, la coutume était de les emplir de farce. Quelques moments avant de les tirer de la broche, on les panait. On se servait pour cela de sucre ou de certaines poudres aromatiques, imbibées de jus d'orange ou d'eau rose. Il y avait plusieurs de ces poudres, et on les employait quelquefois à d'autres aliments.

Taillevant ne parle point des *salades ;* mais Platine en cite un assez grand nombre dont plusieurs ont passé de mode aujourd'hui. Telle est, par exemple, la salade de poireaux mis sous la cendre, qu'on mangeait avec du sel et du miel ; celle de bourrache, de menthe et de persil, qu'on mangeait avec du sel et de l'huile sans vinaigre; celle d'oignons cuits assaisonnés de vins doux, etc.

Si de la salade nous passons à la pâtisserie, nous trouvons qu'il est fait mention dans Platine, entre autres tartes, de tartes aux raves, au coing, à la courge, aux fleurs de sureau, au gruau d'avoine, aux roses, aux châtaignes, au millet, aux cerises, aux dattes, aux herbes du mois de mai. — Les flans étaient usités dès les premiers temps de la monarchie, et on les regardait comme un plat digne de la table des rois. Les gohières et les popelins étaient des espèces de flans. Il entrait de la crème dans les gohières, et du fromage dans les popelins.

Les beignets étaient connus au moins dès le douzième siècle.

Platine nous en fait connaître plusieurs sortes de son temps, tels que les beignets au riz, au caillé, aux amandes, aux figues, à la sauge, à la fleur de sureau.

Selon Liébaut, les *massepains* étaient composés d'avelines, d'amandes, de pistaches, de pignons et de sucre rosat, auxquels on joignait un peu de farine. Les Provençaux faisaient et font encore le leur avec du miel et du blanc d'œuf battus ensemble, puis épaissis dans le feu; on y jette alors des amandes douces pilées et fricassées; enfin on étend le tout sur une feuille de pain azyme, pour en former un pain. C'est ce qu'on appelle du *nougat*.

On appelait *darioles*, suivant le Duchat, une espèce de tartelette *riolée*, c'est-à-dire coupée en différents sens par des bandes de pâte.

L'usage des *gaufres* remonte au treizième siècle. Les *oublies* sont de la même date, sinon d'une date antérieure. On sait qu'on les appelle aujourd'hui, à Paris, *plaisirs des dames*.

Voilà ce que nous avons à dire de plus intéressant sur la pâtisserie. Ajoutons cependant qu'il a été un temps (plus de deux siècles) pendant lequel les menues pâtisseries de table ont porté les noms et ont eu les formes les plus obscènes. Que l'on vante, après cela, la moralité des âges qui ont précédé le nôtre !

Parmi les mets recherchés au moyen âge étaient ceux dits le *dellegrout*, le *maupygruum*, le *karumpie*.

Nous allons donner, d'après des ouvrages du temps, la composition de quelques menus du quatorzième, du quinzième, du seizième et du dix-septième siècle.

Menu du XIVe siècle.

REPAS DONNÉ PAR L'ABBÉ DE LANGY A L'ÉVÊQUE DE PARIS.

(EXTRAIT DE *Ménagier de Paris.*)

Après avoir parlé de la place que les convives occupent à table, suivant leur rang, l'auteur continue ainsi la description du repas :

« Les assiettes et mès s'ensuivent : garnache (*grenache*),

deux quartes, c'est à deux personnes une chopine; mais c'est sur le trop, car il souffist à trois une chopine et que les seconds en aient. Eschaudés chaulx, pommes de rouvel rosties et dragée blanche dessus, un quarteron; figues grasses rosties, cinq quarterons; soret et cresson, romarin.

« Potages, c'est assavoir salemine de six becquets et six tanches; poirée vert et harenc blanc, un quarteron; six anguilles d'eaue doulce, salées d'un jour devant, et trois mellus, trempés d'une nuit devant. Pour les potages : amandes, six livres; pouldre de gingembre, demie-livre; saffren, demie-once; menues espices, deux onces, pouldre de canelle, un quarteron; dragée, demie-livre.

« Poisson de mer : soles, gournaulx, congres, turbot, saumon. Poisson d'eaue doulce : lux faudis, deux carpes de Marne, faudisses, bresme.

« Entremès : plays, lemproie à la boe. Rost : et convient autres tonailles et seize pommes d'orange ; marsouin à la saulce, maquereaux, soles, bresmes, aloses à la cameline ou au vertjus, ris et amandes frictes dessus; sucre pour ris et pour pommes, une livre; petites serviettes.

« Pour desserte : composte, et dragée blanche et vermeille mise par dessus; rissoles, flaonnés, figues, dates, raisins, avelaines.

« Ypocras et le mestier sont l'issue. Ypocras, deux quartes, et est le surplus, comme dit est dessus, de garnache; oublies, deux cents, et supplications. Et *notà*, pour chascune escuelle l'en prent huit oublies et quatre supplications et quatre estriers, et est largement; et coustent huit deniers pour escuelle.

« Vin et espices sont le boute-hors. Au laver, grâces et aler en la chambre de parement; et lors les servans disnent, et assez tost après, vin et espices; et puis, congié. »

Menus du XV[e] siècle.

Les quatre menus qui suivent sont extraits du *Viandier*[1] de Taillevant. Il existe plusieurs éditions de cet ouvrage, non moins

[1] Bibl. de l'Arsenal, n° 6127, in-16, goth.; s. d. 35 ff., sans numéros, et n° 6128, petit in-8°.

rare que curieux, dont le titre est : *le Liure de Tailleuant, grant cuisinier du roy de France*[1]. *On les vent a Paris, en la rue neufue-nostre-Dame, a lenseigne de lEscu de France.*

BANQUET DE MONSEIGNEUR DE FOIX.

Premier service. — Poussins au sucre. — Levrauts ou lapereaux à la crème d'amande. — Froide sauce. — Vinaigre. — Venaison.

Second service. — Épaules de chevreaux farcies. — Poulettes de mer. — Cailles au sucre.

Troisième service. — Dauphins de crème. — Lesches lombardes. — Poires. — Oranges frites. — Gelée. — Pâtés de levrauts. — Fruiterie. — Crème blanche. — Fraises. — Poires. — Amandes.

BANQUET DE MONSEIGNEUR DE LA MARCHE.

Premier service. — Vinaigrette. — Cretonnée de lard. — Brouet de cannelle. — Venaison à clou.

Second service. — Paons. — Cygnes. — Hérons. — Lapereaux au saupiquet. — Perdreaux au sucre.

Troisième service. — Chapons farcis de crème. — Pâtés de pigeons. — Chevreaux.

Quatrième service. — Aigles. — Poivre à l'hypocras. — Lesches dorées. — Gelées. — Cresson.

Cinquième service. — Crème blanche. — Amandes. — Noix. — Noisettes. — Poires.

BANQUET DE MONSEIGNEUR D'ÉTAMPES.

Premier service. — Chapons au brouet de cannelle. — Poules aux herbes. — Choux nouveaux et puis la venaison.

Second service. — Rôt le meilleur. — Paons au célereau. — Pâté de chapons. — Levraut au vinaigre rosat, et chapons au moutichan.

[1] Charles VII.

Troisième service. — Perdrix à la trimolette. — Pigeons à l'étuvée. — Pâté de venaison. — Gelées et leschés.

Quatrième service. — Four. — Crème frite. — Pâtés de poires. — Amandes toutes sucrées. — Noix et poires crues.

FESTIN DE M. DU MAINE, EN 1455.

La table était garnie d'un dormant qui représentait une pelouse verte, et qui sur les bords de son pourtour, offrait de grandes plumes de paon et des rameaux verts, fleuris, auxquels on avait attaché des violettes et d'autres fleurs odorantes.

Du milieu de la pelouse s'élevait une tour argentée, avec ses créneaux. Elle était creuse, et formait une espèce de volière où l'on avait renfermé différents oiseaux vivants, dont la huppe et les pieds étaient dorés. Son donjon, doré aussi, portait trois bannières, l'une aux armes du comte, les deux autres à celles de mesdemoiselles de Châteaubrun et de Villequier, pour lesquelles se donnait la fête.

Le premier service consistait en un civet de cerf, un quartier de lièvre qui avait passé une nuit dans le sel, un poulet farci, et une demi-longe de veau. Ces deux derniers objets étaient couverts d'un brouet d'Allemagne, de rôties dorées, de dragées et de grenades. C'était peu assurément que ces quatre plats pour un grand festin; mais, à chaque extrémité, et en dehors de la pelouse, il y avait un énorme pâté, surmonté d'autres plus petits qui lui servaient de couronne.

La croûte des deux grands était argentée tout autour et dorée en dessus. Chacun d'eux contenait un chevreuil entier, un oison, trois chapons, six poulets, six pigeons, un lapereau, et (sans doute pour servir de farce et d'assaisonnements) une longe de veau hachée, deux livres de graisse et vingt-six jaunes d'œufs durs, couverts de safran et lardés de clous de girofle.

Pour les trois services suivants, car Taillevant, dans sa description, les confond, c'était un chevreuil, un cochon, un esturgeon cuit au persil et au vinaigre, et couvert de gingembre en poudre; un chevreau, une longe de veau, deux oisons, douze

poulets, autant de pigeons, six lapereaux, deux hérons, deux poches, deux cosmeaux, un levraut, un chapon gras farci, un hérisson à la sauce; quatre poulets dorés, avec des jaunes d'œufs et couverts de poudre du Duc; un sanglier artificiel, fait avec de la crème frite, des darioles, des étoiles, une gelée moitié blanche, moitié rouge, laquelle représentait les armes des trois personnes nommées ci-dessus; une crème brûlée, à la poudre du Duc, et sursemée de graines de fenouil confites au sucre; du lait lardé; une crème blanche; du fromage en jonchées; des fraises; enfin des prunes confites et étuvées dans l'eau rose.

Outre ces quatre services, il y en eut un cinquième, composé uniquement de ces vins apprêtés qui alors étaient d'usage, et de ces confitures qu'on nommait épices. Celles-ci consistaient en fruits confits, ou en diverses pâtes sucrées. Les pâtes représentaient des cerfs et des cygnes, au cou desquels étaient suspendues les armes du comte et celles des deux demoiselles.

FESTIN DU COMTE DE FOIX.

(FAVIN.)

On dressa dans la grande salle de Saint-Julien de Tours douze tables, chacune de sept aunes de longueur, sur deux et demi de largeur.

A la première s'assirent le roi, les premiers princes du sang, la reine et les filles de France.

Aux autres étaient les autres princes, tant du sang qu'étrangers, et les principaux seigneurs de France, selon leur rang et dignité; les princes et les grandes dames de même.

Les maîtres d'hôtel furent le comte Gaston de Foix, le comte de Dunois, le comte de la Marche, et le grand sénéchal de Normandie.

Tous les services furent en plats d'argent, chaque fois au nombre de 140.

Les services furent ainsi composés :

Premier service. — Hypocras blanc, et rôties.

Deuxième service. — Grands pâtés de chapons à haute graisse. — Jambons de sanglier, accompagnés de sept sortes de potages

Troisième service. — Rôtis. — Faisans. — Perdrix. — Lapins. — Paons. — Butors. — Hérons. — Outardes. — Oisons. — Bécasses. — Cygnes. — Hallebrants. — Oiseaux de rivière de toutes sortes. — Chevreaux. — Cerfs, et autres venaisons.

Quatrième service. — Oiseaux tant grands que petits. Tout le service fut doré (c'est-à-dire que chaque pièce avait le bec doré ainsi que les pattes.)

Cinquième service. — Tartes. — Darioles. — Plats de crème. — Oranges et citrons confits.

Sixième service.— Hypocras rouge.— Oublies de toutes sortes.

Septième service. — Épiceries et confitures faites en forme de lions. — Cygnes. — Cerfs, etc. Chaque pièce portait les armes et la devise du roi.

Menu du XVIe siècle.

(EXTRAIT DU *Mémoire pour faire un écriteau pour un banquet.*)

RAGOUTS.

Bécasse à la Quesat.
Chapons pèlerins.
Chevreuil farci.
Civet de cerf aux navets.
Lapin à la grenade.
Lion de chapon blanc.
Oiseaux farcis.
Oisons au fromage de Milan.
Perdrix à la tonnelette.
— à l'orange.
— aux câpres.
Ramier en poivrade.
Sarcelles confites.
Soleil de chapon blanc.
Venaisons aux navets.
Gelée blanche, piquée.
— déchiquetée.
— moulue.
Andouilles de gelée.
Angelots de gelée.
Fleurs de lis en gelée.
Orissan en gelée.

Cailles au laurier.
Chevreuil au fromage de Milan.
Tête de chevreui .
Fromentée à la venaison salée.
Langue de mouton à la vinaigrette.
Marsouin contrefait.
Oisons à la malvoisie.
Paons revêtus.
Pieds à la sauce d'enfer.
— à l'esturgeon.
Poussins au vinaigre.
Sanglier aux marrons.
Saucisses de veau.
Tanches à la lombarde.
Gelée ambrée.
— commune.
— en pointes de diamant.
— ondée.
Écus de gelée.
Écussons de gelée.
Fontaine en gelée.

RÔTIS.

Alouettes.
Bécasses.
Butors.
Cailles.
Chapons.
Chevreuil.
Cygnes.
Faisans.
Hérons.
Lapins.
Lapereaux.
Levrauts.
Longe de bœuf.
Oisons.
Perdrix.
Pigeonneaux.
Pluvier.
Poulets.
Sanglier.
Sarcelle.
Tourterelle.

SALADES.

Blanche.
De citron.
Verte.
De grenade.
De houblon.
De laitues.
D'olives.
De perce-pierre.
De pourpier confit.
De poire de bon-chrétien.

ENTREMETS.

Cervelas.
Hure de sanglier.
Jambon de Mayence.
Pâtés à la tonnelette.
Pâtés d'artichauts.
— de bécasse.
— de chapon.
— de coing.
— de langues de bœuf.
— de marrons.
— de pieds de bœuf.
— de pommes
— de — de mouton.
— de poulets.
Pâtés de sarcelles.
Pâtés de venaison.
Petits choux tout chauds.
Ratons au fromage.
Rissoles.
Asperges.
Concombres confits.
Blanc-manger.
Neige en romarin.
Crème fromentée.
Crème de mêles.
Baudrier de pommes.
Pommes au gatelin.
Beignets.
Étrier de pruneaux.
Tarte angoulousée.
Tarte ancienne.
Tarte d'Angleterre.
— de crème.
Tarte fanaide.
— de moelle de bœuf.
Tarte de pommes hachées.
— de pruneaux.
Tarte de vin blanc.
Gâteau baveux.
Gâteau feuilleté.
— joyeux.
— italien.

Menus du XVIIe siècle.

Ce menu et le suivant sont tirés des *Délices de la Campagne*, « où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croît sur la terre et dans les eaux, » par Nicolas de Bonnefons, valet de chambre du roi, en 1665.

Menu pour un repas de huit à dix personnes.

« La grande mode est de mettre quatre beaux potages dans les quatre coins, et quatre porte-assiettes entre deux, avec quatre salières qui toucheront les bassins des potages en dedans. Sur les porte-assiettes on mettra quatre entrées dans des tourtières à l'italienne; les assiettes des conviés seront creuses aussi, afin que l'on puisse se représenter du potage, ou s'en servir à soi-même ce que chacun désirera manger, sans prendre cuillerée à cuillerée dans le plat, à cause du dégoût que l'on peut avoir les uns des autres de la cuiller qui, au sortir de la bouche, puiserait dans le plat sans l'essuyer.

« Le second service sera de quatre fortes pièces dans les coins, soit court-bouillon, la pièce de bœuf, ou du gras rôti, et, sur les assiettes, les salades. — Au troisième service, la volaille et le gibier rôti, sur les assiettes le petit rôti, et ainsi tout le reste. Le milieu de la table sera laissé vide, d'autant que le maître-d'hôtel aura peine à y atteindre, à cause de sa largeur; si l'on veut remplir, on y pourra mettre les melons, les salades différentes, dans un bassin, sur de petites assiettes, pour la facilité de se les présenter, les oranges et citrons, les confitures liquides dans de petites abaisses de massepains, aussi sur des assiettes. »

Menu pour un repas de trente personnes.

A une compagnie de trente personnes de haute condition, et que l'on voudra traiter somptueusement, je suis d'avis que l'on fasse dresser une table d'autant de couverts à la distance l'un de l'autre l'espace d'une chaise, en mettant quatorze d'un côté, une au bout d'en haut et une ou deux en bas; que la table soit large: que la nappe traîne jusqu'à terre de tous côtés; qu'il y ait

plusieurs salières à fourchon et porte-assiettes dans le milieu pour poser des plats volants.

Premier service. — A l'entrée de table on servira trente bassins dans lesquels il n'y aura que des potages, hachis et panades; qu'il y en ait quinze où les chairs paraissent entières, et aux autres quinze, les hachis sur le pain mitonné; qu'on la serve alternativement, mettant au haut bout d'un côté un bon potage de santé, et, de l'autre côté, un potage à la reine fait de quelque hachis de perdrix ou faisan. Après, et dessous le potage de santé ou autre hachis sous les champignons, artichauts ou autres déguisements, et vis-à-vis une bisque. Sous l'autre hachis, un potage garni; sous la bisque une jacobine, ou autre, et ainsi alternativement jusqu'au bas bout, mettant toujours après un fort un autre faible.

Second service. — Il sera composé de toutes sortes de ragoûts, fricassées, court-bouillon, venaisons rôties et en pâté, pâtés en croûte feuilletée, tourtes d'entrée, jambon, langues, andouilles, saucisses et boudins, melons et fruits d'entrées. Le maître d'hôtel ne posera jamais un bassin chargé de grosses viandes, devant les personnes plus considérables, à cause qu'il leur boucherait la vue du service, et que cette personne serait obligée de dépecer pour présenter aux autres.

Troisième service. — Il sera tout de gros rôti, comme perdrix, faisans, bécasses, ramiers, dindons, poulets, levrauts, lapins, agneaux entiers et autres semblables; avec oranges, citrons, olives, et saucières dans le milieu.

Quatrième service. — Ce sera le petit rôti, comme bécassines, grives, alouettes, et fritures de toutes sortes, etc.

Cinquième service. — Saumons entiers, truites, carpes, brochets et pâtes de poissons, entremêlés de fricassées de tortues avec les écailles par-dessus, et des écrevisses.

Sixième service. — Il sera de toutes sortes d'entremets au beurre et au lard, de toutes sortes d'œufs, tant au jus de gigot qu'à la poêle, et d'autres au sucre, froids et chauds; avec les gelées de toutes les couleurs et le blanc-manger, en mettant les artichauts, cardons et céleris au poivre, dans le milieu, sur les salières.

Septième service. — Il n'y faudra que des fruits, avec les crèmes et peu de pièces de four. On servira sur le porte-assiettes les amandes et les cerneaux pelés.

Huitième service. — L'issue sera composée de toutes sortes de confitures liquides et sèches, de massepains, conserves et glacés, sur les assiettes, les branches de fenouil poudrées de sucre de toutes les couleurs, armées de cure-dents, et les muscadins ou dragées de Verdun dans les petites abaisses de sucre musqué et ambré. — Le maître d'hôtel donnera ordre que l'on change les assiettes au moins à chaque service, et les serviettes de deux en deux. — Pour desservir, il commencera à lever par le bas bout, et à mesure son second lèvera les assiettes, les salières et tout ce qui sera sur la table, à la nappe près, finissant par le haut bout, où il donnera à laver pendant que son second jettera les assiettes. »

II. — **La table et ses usages.**

Nous venons de faire l'histoire de la gastronomie française, de raconter les progrès de la science culinaire; nous allons exposer maintenant les usages de la table, et le cérémonial et les divertissements accessoires des repas solennels à diverses époques

Pendant bien des siècles, la coutume a été chez toute la nation, à peu de chose près, de dîner à dix heures; le soir on soupait à quatre, et, dans les beaux jours, les gens aisés profitaient du reste de la soirée pour faire une légère promenade qui aidât à la digestion. « Après souper, environ entre quatre et cinq heures, nous allâmes avec le roi chasser au parc, » voilà ce qu'on lit dans une lettre de Caulier, année 1510, insérée parmi celles de Louis XII.

Peu après cependant on retarda jusqu'à onze heures le moment du dîner; et c'est l'usage qu'observèrent les colléges, les communautés, les maisons religieuses jusqu'à la fin du dix-huitième siècle. Dans le siècle précédent on soupait dans les villes à sept heures. Gontier se plaignait déjà de ce retard; et il citait cet ancien proverbe :

Lever à six, dîner à dix,
Souper à six, coucher à dix
Fait vivre l'homme dix fois dix.

Le dîner fut de même reculé d'une heure encore. Boileau (Satire du Festin, année 1667) décrivant son empressement à se rendre chez le personnage qui l'avait invité dit :

> J'y cours, midi sonnant, au sortir de la messe.

Cette usage subsistait à la cour. Regnier (Satire XII) nous peint un valet faux et flatteur jurant à son maître

> . . . . . . *Qu*'il est midi sonné,
> Et qu'au logis du roi tout le monde a dîné.

Louis XIV lui-même dînait à midi ; et l'étiquette s'en conserva à Versailles. Mais, les courtisans voulant assister à son couvert pour lui faire leur cour, ils ne le purent qu'en dînant plus tard et en reculant par conséquent leur repas jusqu'à une heure.

Au commencement du dix-huitième siècle, la coutume de se mettre à table à une heure était généralement établie chez les gens de qualité. Insensiblement pour la commodité des gens d'affaires, pour favoriser la paresse et la toilette des dames, on retarda jusqu'à deux. Déjà cet usage subsistait dans un certain nombre de maisons vers 1750, et c'était le retard le plus considérable que l'on connût ; à la fin du siècle, c'était devenu une diligence infiniment rare ; presque partout il était trois heures, et en beaucoup d'endroits même quatre quand on dînait.

Tous ces changements durent influer sur le souper, en le rejetant plus avant dans la nuit. Dans la plupart des maisons, on ne se mettait à table qu'à dix heures et dans d'autres qu'à onze.

La salle à manger était presque toujours la pièce la plus vaste du château.

Les murs étaient recouverts de longues tapisseries ; le parquet était jonché de foin, de nattes tressées de pailles ou de fleurs. La table se trouvait au milieu, et à l'extrémité le *dressoir* appelé *buffet* au quinzième siècle et *crédence* au seizième ; on plaçait dans l'ordre le plus apparent des bassins, des vases enrichis de pierres précieuses.

Plusieurs de nos rois avaient trois dressoirs. Un pour l'argent, l'autre pour l'argent doré, le dernier pour l'or. Tous les vases n'étaient guère que pour la vue ; car les sculptures en ronde bosse, les desseins charmants que l'on y traçait, se seraient

fort mal associés avec la sauce des mets et le tranchant du couteau et de la cuillère.

Il y eut un temps où, chez les princes et les grands seigneurs, le moment du repas s'annonçait au son du cor. C'est ce qu'on appelait *corner l'eau;* parce qu'avant de s'asseoir on se lavait les mains. Nos poëtes du douzième et du treizième siècles font souvent mention de cet usage. La raison pour laquelle, dans cette cérémonie, l'on choisissait le cor de préférence, c'est probablement parce que, cet instrument étant employé à la chasse, il était considéré comme le plus noble de tous.

Tout gentilhomme n'avait pas le droit de faire corner son dîner ou son eau; c'était un honneur qui n'appartenait qu'aux personnes de la plus haute distinction.

On commençait, avant de se mettre à table, par se laver les mains. Au repas des grands seigneurs, on se servait pour cela d'eau aromatisée et surtout d'eau de rose. La serviette et le bassin étaient offerts aux dames par des écuyers ou de jeunes pages. Pour les souverains, elle leur était présentée par leur chambellan, à moins qu'il ne se trouvât là quelque personnage de grande distinction auquel le chambellan voulût céder cet honneur.

On était assis sur des bancs tantôt élevés, tantôt bas, et la table montait et descendait en proportion. Du banc est venu le mot *banquet*. Henri III introduisit l'usage des fauteuils et des chaises, pendant les repas, au lieu de bancs.

Il y avait des tables d'or et d'argent ciselées; les tables de bois étaient couvertes de nappes pliées en double et appelées *doubliers*. Les assistants s'essuyaient aux doubliers. Henri III voulut que celle de sa table fût plissée comme les fraises que l'on portait alors au cou, et qu'elle offrît des dessins agréables aux yeux.

Les serviettes sont d'invention moderne. Les premières furent faites à Reims, et offertes par cette ville à Charles VII, lorsqu'il s'y fit sacrer.

Les fourchettes, inconnues des anciens, ne furent en usage chez les Français qu'à la fin du quatorzième siècle; on ne les trouve que sous Charles V. Auparavant on se servait du couteau

pour porter les mets à la bouche, et on les faisait pour cela ronds du bout.

Après le repas, avant de sortir du lieu du festin, on se lavait les mains une seconde fois.

La galanterie avait imaginé de placer à table les convives par couple, homme et femme. L'habileté du maître et de la maîtresse du logis consistait à savoir arranger leur monde de manière que chaque couple fût satisfait; c'était là un mérite dont tout hôte galant devait se piquer. Les deux personnes qui étaient placées ensemble n'avaient à elles deux, pour chaque mets, qu'une assiette commune : ce qui s'appelait *manger à la même écuelle.* Elles n'avaient également qu'une même coupe pour boire.

Dans les tête-à-tête voluptueux, quand une femme mangeait avec son amant, ou même quand elle donnait à manger à quelqu'un sur qui elle avait des prétentions, elle ne prenait avec lui, pendant le repas, qu'une même assiette.

Quand un souverain voulait honorer quelqu'un, et lui témoigner de la considération, après avoir bu, il lui faisait passer sa coupe avec le reste de la liqueur qu'elle contenait. C'était là une faveur signalée.

Pour servir sur la table l'eau et le vin, comme on n'avait ni carafons ni bouteilles, on avait imaginé différents vases qui, selon leur forme ou leur capacité, s'appelaient pots, aiguières, hydres, barils, estamoirs, justes, pintes, quartes. Le *hanap* était une espèce de coupe montée sur un pied élevé en forme de calice.

Un autre vase bizarre par sa forme était celui qu'on appelait *nef*. Il avait la forme d'un navire, et était destiné à contenir la salière, la serviette, etc., du prince : car ce meuble ne convenait qu'aux souverains et aux très-grands seigneurs. Pour lui donner une assiette fixe, on la faisait supporter par des syrènes, des lions, ou simplement on lui donnait des pieds. Dans l'inventaire de l'argenterie de Charles V, on comptait vingt et une nefs d'argent, dont la plus grande pesait 70 marcs. Ce meuble a porté aussi le nom de *cadenas*.

Chez les personnes à qui leur rang et leur qualité permettaient une vaisselle en or ou en argent, on étalait les différentes pièces

principales sur un *dressoir*. D'après la vie retirée que menaient alors les rois, princes et seigneurs puissants, renfermés toute l'année dans leurs palais ou châteaux, et n'ouvrant leurs cours qu'à certaines fêtes ou à de grandes solennités, ce dressoir était presque le seul moyen qu'ils eussent d'étaler leur magnificence. Chilpéric possédait un plat d'or massif du poids de cinquante livres, et enrichi de pierreries.

Cette espèce de luxe qui consistait à avoir une vaisselle nombreuse en or et en argent, était portée à un tel point sous la troisième race, que Philippe le Bel défendit par une ordonnance à ceux de ses sujets qui ne possédaient pas six mille livres tournois *d'avoir vessellement d'or ne d'argent pour boire ne pour mangier*. Par une autre ordonnance, il obligea ceux qui avaient été exceptés à porter à la monnaie la moitié de leur vaisselle; enfin en 1310 il défendit aux orfévres d'en fabriquer.

Ces ordonnances eurent apparemment peu de succès : car l'historien Froissard, qui écrivait dans le quatorzième siècle, nous cite un écuyer gascon qui se faisait suivre d'une vaisselle d'or et d'argent avec laquelle lui et ses gens étaient servis.

En 1457, le comte de Foix donna, à Tours, aux ambassadeurs de Ladislas d'Autriche un banquet fameux. Il y eut à ce repas douze tables de sept services chacune; et pour chaque service, il y eut à chaque table cent quarante plats d'argent.

Mais il y avait beaucoup de grossièreté au milieu de tout ce luxe.

Les plats les plus exquis et les plus recherchés étaient, comme on peut le penser, destinés au prince ou aux personnes que l'on voulait honorer d'une manière particulière. Aussi l'on ne se contentait pas de les placer couverts devant eux; on les fermait souvent avec un cadenas, dont la clef ne s'offrait qu'à celui qui devait en manger.

La table du festin, placée dans la salle la plus vaste du palais ou du château, était couverte de surtouts immenses qui représentaient tantôt des tours fortifiées, en pâtisserie, tantôt des villes entières dorées ou argentées, et remplies d'animaux ou d'oiseaux vivants.

Les armes des princes ou des dames en l'honneur desquels le repas se donnait étaient tracées et blasonnées avec art sur plu-

sieurs plats. Mais la partie la plus soignée du banquet était le rôti et le dessert qu'on apportait dans des vases de vermeil, ou des chariots d'or, de diverses formes. On y servait les animaux les plus rares et en même temps ceux que nous regardons comme les moins propres à figurer dans un repas. Les paons, les hérons, les cigognes, et même les hérissons, y avaient une place distinguée.

Différents intermèdes extraordinaires variaient les services, et comme la plupart s'exécutaient sur la table même, la salle était toujours gardée par des archers à la livrée du prince, afin d'empêcher la foule des curieux qui aurait pu nuire à l'effet de ces spectacles.

Le paon jouait un grand rôle et était en grande estime chez nos ancêtres. Plusieurs grandes familles, et particulièrement celle des Montmorency, avaient placé son effigie, en cimier, sur leur heaume. Souvent, pour l'exercice de la quintaine, cette effigie servait de but. Aux cours d'amour de nos provinces méridionales, la récompense que recevaient les poëtes qui avaient emporté le prix, était une couronne faite de plume de paon, qu'une dame du tribunal posait elle-même sur leur tête. Chez nos vieux romanciers, le paon est qualifié du titre *de noble oiseau;* et sa chair y est regardée comme la *nourriture des amants*, et comme la *viande du preux*. Il y avait très-peu de mets alors qui fussent aussi estimés. Un de nos poëtes du treizième siècle, voulant peindre les fripons, dit qu'ils ont autant de goût pour le mensonge qu'un affamé en a pour la chair du paon. Enfin les rois, les princes, les grands seigneurs donnaient très-peu de festins d'apparat où le paon ne parut comme le plat distingué.

La coutume, dans ces sortes d'occasions d'éclat, était de le servir rôti, mais on le servait entier avec tous ses membres, et même avec ses plumes; ce qui, selon Platine, se faisait ainsi : « Au lieu de plumer l'oiseau, il faut, dit-il, l'écorcher proprement, de manière que les plumes s'enlèvent avec la peau; il faut lui couper les pattes, le farcir d'épices et d'herbes aromatiques, lui envelopper la tête d'un linge, et le mettre à la broche. Pendant qu'il rôtit, vous arroserez continuellement le linge avec de l'eau fraîche, pour conserver son aigrette. Enfin, quand il

sera cuit, rattachez les pattes, ôtez le linge, arrangez l'aigrette, rappliquez la peau, étalez la queue, et servez. »

« Il y a des gens, ajoute Platine, qui, au lieu de rendre à l'animal, quand il est rôti, sa robe naturelle, poussent l'ostentation de magnificence jusqu'à le faire couvrir de feuilles d'or. D'autres emploient, pour réjouir les convives, un moyen plaisant. Avant que le paon soit servi, ils lui remplissent le bec de laine imprégnée de camphre. En le plaçant sur la table, on met le feu à la laine, et alors l'oiseau semble un petit volcan qui vomit des flammes. »

Au reste, ce n'étaient point les écuyers servants ordinaires qui avaient l'honneur de poser le paon sur la table. Cette cérémonie glorieuse regardait les dames; et ordinairement elle était déférée à celle d'entre elles que distinguait le plus sa naissance, son rang ou sa beauté. Suivie d'un certain nombre d'autres femmes accompagnées d'instruments de musique, cette reine de la fête entrait ainsi en pompe dans la salle du festin, portant en main le plat d'or ou d'argent dans lequel était l'oiseau. Là, au bruit des fanfares, elle le posait devant le maître du logis, si ce maître était d'un rang à exiger un pareil hommage; ou devant celui des convives qui était le plus renommé par sa courtoisie et sa valeur. Quand le banquet se donnait après un tournois, et que le chevalier qui avait remporté le prix du combat se trouvait à la table, c'était à lui, de droit, qu'on déférait l'honneur du paon. Son talent alors consistait à dépecer l'animal avec assez d'adresse pour que toute l'assemblée put y goûter. Le *roman de Lancelot*, dans un repas qu'il suppose donné par le roi Artus aux chevaliers de la Table-Ronde, représente le monarque découpant lui-même le paon; et il le loue d'avoir fait si habilement ses distributions que cent cinquante convives qui assistaient au festin furent tous satisfaits. Si le luxe régnait dans la vaisselle employée aux festins, il ne se faisait pas moins remarquer dans le repas lui-même, et l'on frappa à plusieurs reprises la table de lois somptuaires. Philippe le Bel défendit en 1294 à tout sujet de se faire servir pour un repas ordinaire plus d'un mets et d'un entremets; et, pour les grands repas, plus de deux mets avec un potage au lard. Charles IX rendit

une ordonnance par laquelle il défendait de servir à la fois dans un même repas chair et poisson, et ne permettait pour les noces et festins que trois services, y compris le dessert, de dix plats chacun. Enfin Louis XIII, en 1629, régla que si l'on faisait un festin chez un traiteur, on ne pourrait dépenser qu'un écu par tête; et que si l'on se régalait chez soi, on n'aurait que trois services, et à chaque service qu'un seul rang de plats.

Dans l'origine, l'usage de se porter des santés n'était chez les anciens, qui nous l'ont transmis, qu'une cérémonie religieuse. Ils plaçaient près de leurs tables les images de leurs dieux domestiques et tutélaires, leur faisaient des libations, ou buvaient en les saluant. Dans la suite, ils buvaient à la conservation et à la prospérité des personnes pour lesquelles ils s'intéressaient : parents, amis, patrons, maîtresses. Nos Français, devenus chrétiens, crurent faire un acte de religion en buvant aux morts et surtout à ceux qui étaient réputés saints. Cet acte fut regardé comme une idolâtrie et une profanation. Un concile de Nantes l'anathématisa; Hincmar, archevêque de Reims, écrivit pour en montrer l'abus; Charlemagne lui-même le défendit dans ses Capitulaires. Tout cela opéra sans doute. On trouva, en effet, qu'il était bien plus gai de célébrer, le verre en main, les plaisirs de ses amis, ou de boire à la santé de celle qu'on aime; et l'abus disparut.

Les santés se portèrent souvent au son des instruments. Quand on buvait à quelqu'un, il était de la politesse que celui-ci fît raison aussitôt : c'est ce qu'en vieux langage on appelait *pléger*. Les grands seigneurs et les princes, lorsqu'ils mangeaient avec leurs inférieurs, leur permettaient quelquefois ce plégement. On lit à ce sujet, dans un historien, une anecdote attendrissante sur l'infortunée Marie Stuart. « Condamnée à l'échafaud, la veille de sa mort, sur la fin du repas, elle but à tous ses gens, leur commandant de la pléger : à quoi obéissants, ils se mirent à genoux, et, mêlant leurs larmes avec leur vin, burent à leur maîtresse. »

La manie de boire à outrance fut autrefois assez commune chez nos aïeux. Plusieurs princes tentèrent successivement de

réprimer ce goût pour l'ivresse. En l'année 802, Charlemagne rendit un édit pour défendre de s'enivrer ; dans cet édit les ivrognes de profession étaient déclarés incapables de témoigner en justice, fût-ce dans leur propre cause. En 1536, François Ier, à propos de désordres arrivés en Bretagne par des gens ivres, publia un édit qui s'appliquait à tout le royaume. Dans cet édit, il est dit que tout homme convaincu de s'être enivré sera condamné, pour la première fois, à subir la prison, au pain et à l'eau ; pour la seconde fois, qu'il sera fouetté entre les deux guichets ; pour la troisième, qu'il le sera publiquement ; et en cas de rechute, qu'il sera banni, avec amputation des oreilles.

En Angleterre, les ivrognes étaient soumis à un châtiment moins cruel ; on se contentait de les promener par la ville dans un tonneau.

Il a existé longtemps ce préjugé, sinon généralement, du moins parmi les ivrognes, que pour entretenir la santé, il était nécessaire de s'enivrer une fois par mois.

Mais un usage plus étrange que ce préjugé fut celui de boire chaud. On pardonne aux nations septentrionales, dit Legrand d'Aussy, de dégourdir, de tiédir au feu, dans l'hiver, l'eau qui sert à leur boisson ; la nature les y force en quelque sorte ; mais que, dans un pays tempéré comme la France, on ait imaginé de boire, pendant toute l'année, son eau chaude, voilà ce qui paraît hors de toute raison, et ce qui cependant a été trop longtemps pratiqué.

Dans les anciens monastères, lorsque la vendange avait manqué, l'usage était de donner à table de l'eau chaude au lieu de vin. L'action de faire chauffer cette eau, et de la servir aux religieux, est un des éloges que saint Bernard fait entrer dans la description de l'abbaye de Clairvaux, dont il était le premier abbé. Les moines mangeant ordinairement du biscuit, afin de cuire moins souvent, ils trempaient leur biscuit dans l'eau chaude, pour l'amollir. Saint Bernard usait de ce pain trempé.

Au seizième siècle, boire chaud était un usage généralement répandu dans toutes les conditions, depuis la plus haute jusqu'à la plus basse. Les uns, dit Champier, échauffent la liqueur en

l'approchant du feu ; les autres y jettent du pain grillé, tout brûlant ; le peuple y fait tremper une lame de fer rougie; les gens riches, une lame d'or; et les pauvres, des charbons ardents; enfin il est des gens qui mêlent de l'eau chaude avec leur vin.

L'usage de boire à la glace ne s'établit au contraire que fort tard.

Charès de Mitylène rapporte qu'Alexandre, se trouvant à Péra, ville de l'Inde, il ordonna de creuser plusieurs grands trous, qu'il fit ensuite remplir de neige, puis couvrir de feuilles. Si Alexandre est le premier qui ait imaginé de conserver ainsi de la neige ou de la glace pour boire frais en été, assurément il est peu d'arts qui puissent se vanter d'un auteur aussi illustre. Mais peut-être avait-il appris ce secret en Grèce ; car les Grecs buvaient à la glace ; et ils nommaient même *apyroton* le vaisseau qui servait à rafraîchir leur vin. Les Latins connurent aussi cette volupté ; mais ordinairement ils rafraîchissaient la liqueur qu'ils buvaient en y jetant la neige ou la glace elle-même.

Le secret enseigné par Alexandre à l'Asie s'y est conservé jusqu'à nos jours, mais perfectionné. Bélon nous a laissé quelques détails sur la méthode qu'on y suivait au temps de ses voyages. « Les Turcs, dit-il, ont des caves voûtées, ou couvertes en terrasse et bâties au nord, à l'abri d'un mur ou de quelque colline. Dès qu'il y a sur terre de la neige ou de la glace, ils enlèvent une certaine quantité de l'une et de l'autre, la portent dans la glacière, et y font, avec les glaçons, une sorte de maçonnerie, dont la neige remplit les vides, et à laquelle elle sert de ciment. »

Comme nos glacières d'aujourd'hui, disait Legrand d'Aussy, sont les mêmes que celles des Turcs, et que nous les remplissons à peu près de la même manière, il est probable que c'est à eux que nous devons les nôtres. Bélon exhortait à en introduire l'usage chez nous, et il était des régions plus chaudes que la France, qui néanmoins savaient conserver la glace pendant l'été. Ses sages observations ne furent point écoutées, et ce ne fut que sur la fin du seizième siècle que les Français connurent l'art de boire frais.

Tout ce qu'on avait imaginé jusqu'alors, pour rafraîchir la li-

queur, c'était de la plonger dans une eau de puits ou de fontaine.

Le Dauphin, fils de François Ier, avait un autre moyen qui lui était particulier. Ce prince, au rapport de Brantôme, buvait souvent de l'eau entre ses repas, même lorsqu'il avait fait de l'exercice et qu'il avait chaud. Une des dames d'honneur de la reine, dona Pacheo, craignant qu'il ne prît mal, fit venir de Portugal et lui donna un vase d'une terre particulière, qui avait la vertu d'ôter à l'eau sa crudité et cependant de la tenir fraîche. Ces vases, dits *gargoulettes*, sont aujourd'hui d'un emploi général en France, notamment à Paris.

Sur les galères, on avait une autre manière de rafraîchir le vin. On laissait les bouteilles suspendues au mât pendant la nuit; on les retirait au lever du soleil, après quoi on les déposait dans un lieu frais, en les enveloppant d'étoffes, afin de les garantir de la chaleur.

Tels étaient les moyens connus pour boire frais. Les rois eux-mêmes n'en avaient pas d'autres. Ils ne connaissaient point l'usage de la glace; et Champier en fournit la preuve. Il accompagna François Ier à l'entrevue que ce prince eut, près de Nice, avec Paul III et Charles-Quint, afin de convenir des moyens de rendre la paix à l'Europe. Pendant le temps des conférences, le médecin vit les Italiens et les Espagnols envoyer chercher de la neige dans les montagnes voisines, pour rafraîchir leurs boissons. Tant de volupté dans deux peuples qui passent pour sobres étonna beaucoup Champier, et elle lui parut un vrai sybaritisme.

Henri III l'introduisit à sa table; mais on doit noter qu'au lieu d'employer extérieurement la glace pour rafraîchir la boisson, ainsi que l'on fait aujourd'hui, on l'infusait dans la liqueur elle-même, à la manière des anciens.

L'usage de la glace commença à s'introduire au siècle suivant (dix-septième) chez les particuliers riches. D'ailleurs on continuait toujours de l'employer mêlée avec la boisson.

Outre les épices qui composaient le dessert à la table des rois de France, il y en avait d'autres, plus choisies encore, qu'on servait dans une boîte particulière, divisée en compartiments.

Cette boîte était d'or, d'argent ou de vermeil, et se nommait *drageoir*, du nom des dragées, l'une des principales choses qu'elle contenait. Ordinairement c'était un écuyer, quelquefois un homme de distinction, qui avait l'honneur de présenter le drageoir; et il ne le présentait qu'à son maître, à moins que celui-ci, voulant honorer particulièrement un de ses convives, ne le lui envoyât. « On apporta vins et épices, écrit Froissart; et servit du drageoir, devant le roi de France tant seulement, le comte d'Harcourt. »

A l'entrée que Charlotte de Savoie, femme de Louis XI, fit dans Paris, « la ville, dit Commines, lui présenta, entre autres choses, *plusieurs drageouers, tous plains d'épiceries de chambre et belles confitures.* »

Il y avait aussi de petits drageoirs qu'on portait en poche pour avoir, dans le jour, de quoi se parfumer la bouche ou se fortifier l'estomac. Le duc de Guise s'étant trouvé mal un moment avant d'être assassiné par ordre de Henri III, on lui apporta des prunes de Brignolles confites; et comme il renfermait le reste dans son drageoir, on le manda de la part du roi.

Les bonbonnières modernes ne sont que les drageoirs anciens, sous un autre nom.

Il s'établit, aux moyens temps de la chevalerie, un usage fort bizarre à l'égard de la nappe. Lorsqu'on voulait faire affront à quelqu'un, on envoyait un héraut ou un roi d'armes couper la nappe devant lui, ou mettre son pain à l'envers. Cela s'appelait trancher la nappe, et se pratiquait surtout à l'égard de ceux qui avaient commis quelque bassesse ou quelque lâcheté.

On trouve dans notre histoire un exemple mémorable de cet usage.

Charles VI avait à sa table, le jour de l'Épiphanie, plusieurs convives illustres, entre lesquels étaient Guillaume de Hainaut, comte d'Ostrevant. Tout à coup un héraut d'armes vint trancher la nappe devant le comte, en lui disant qu'un prince qui ne portait pas d'armes n'était pas digne de manger à la table du roi. Guillaume, surpris, répondit qu'il portait le heaume, la lance et l'écu, ainsi que les autres chevaliers. « Non sire, cela ne se peut, répondit le plus vieux des hérauts. Vous savez que votre

grand-oncle a été tué par les Frisons, et que, jusqu'à ce jour, sa mort est restée impunie. Certes, si vous possédiez des armes, il y a longtemps qu'elle serait vengée. » Cette terrible leçon opéra son effet; le comte ne pensa plus qu'à réparer sa honte, et bientôt il en vint à bout.

Pendant le douzième et le treizième siècle, la haute noblesse se faisait apporter quelquefois les plats sur la table par des gens à cheval et armés. Cet appareil de pompe militaire, mêlé aux fonctions tranquilles de la table, flattait une nation guerrière, qui plaçait dans les armes son principal plaisir et tout son honneur.

Par la suite on imagina, chez les princes, pour les jours de grand appareil, une autre manière de servir, moins imposante, à la vérité, mais qui tenait un peu du merveilleux. Ce furent des machines qui, descendant du plafond entr'ouvert, apportaient dans la salle les plats, ou même la table entièrement servie. On en verra un exemple ci-dessous dans la description d'un festin extraordinaire que donna, en 1435, le duc de Bourgogne. Les différents services, composés de quarante plats chacun, arrivèrent ainsi, portés sur des chariots peints en or et en azur. Brantôme décrit un festin pareil, donné par le vidame de Chartres, et dans lequel le même spectacle eut lieu. Le plafond était peint en ciel. Tout à coup il s'entr'ouvrit, et donna passage à des machines en forme de nuées, qui apportèrent le service, qu'elles remportèrent ensuite lorsqu'il fallut desservir. Au dessert, il y eut un orage artificiel qui, pendant une demi-heure entière, fit tomber une pluie d'eaux odorantes et une grêle de dragées.

En 1600, quand Marie de Médicis fut fiancée, à Florence, au nom de Henri IV, le grand-duc donna un festin superbe, dans lequel on vit, dit l'auteur de la *Chronologie septennaire*, une magnificence d'un nouveau genre : c'étaient des tables volantes. « Après le premier service, la table se départit en deux, et s'en alla, une partie à droite et l'autre partie à gauche. A l'instant, il se leva par sous terre une autre table, chargée très-exquisement de toutes sortes de fruits, de dragées et de confitures. Et quand de mesme cette table-là aussi fut disparue comme l'autre,

il en vint une troisième, toute reluisante de précieux lapis, miroirs et autres choses plaisantes à voir, et faisant au long et au large un brillement admirable. Puis après, la quatrième se leva couverte des jardins d'Alcinoüs, qui sont vergers de Sémiramis, pleins de diverses fleurs; et les autres, chargées de fruits, avec fontaines à chaque bout de la table, et infinis petits oiseaux qui s'envolèrent parmy la salle. »

Le *Mercure galant* (décembre 1685) nous a transmis la description d'un repas singulier que l'ambassadeur de Venise donna à Paris, la même année, aux divers membres du corps diplomatique. La table, lorsque les convives vinrent s'y asseoir, ne présentait que des galères et des galéasses; mais chacun de ces vaisseaux contenait un potage. Quand on eut mangé, les officiers enlevèrent les galères, et alors on vit que ce n'étaient que des couvercles creux, lesquels laissèrent paraître le service des entrées qu'ils cachaient.

De tout temps les rois de France eurent pour leur bouche un état de maison. Mais ce n'est qu'au quatorzième siècle que cette maison commença à devenir considérable. Nous avons une ordonnance de Philippe le Bel à ce sujet, publiée en 1285.

Charles V fut le premier qui mit quelque faste dans sa maison. Le même esprit d'ostentation qui l'avait porté à se donner une vaisselle immense le porta aussi à se donner une maison nombreuse. On peut en juger par deux états de celle de Charles VI, son fils, pour les années 1386 et 1388, qui nous sont parvenus, et ont été publiés par Godefroi. Nous les rapportons, et afin qu'on puisse comparer le luxe de ce temps avec celui d'un temps voisin du nôtre, nous placerons en regard un état de la maison de Louis XV, telle qu'elle était au moment de sa mort (1775).

ÉTAT DE LA MAISON DE CHARLES VI.	ÉTAT DE LA MAISON DE LOUIS XV.
Panneterie-bouche.	
8 Pannetiers, dont 1 premier.	1 Premier pannetier.
7 Valets tranchants dont 1 premier.	1 Premier tranchant.
3 Sommeliers.	1 Chef ordinaire.
8 Porte-chappes.	12 Chefs de quartier.

5 Aides et valets de nappe.	1 Aide ordinaire.
1 Garde-nappe.	4 Aides de quartier.
1 Oublieur.	1 Garde-vaisselle ordinaire.
1 Baschonier chargé de porter le pain.	2 Sommiers par semestre.
1 Lavandier.	1 Sommier ordinaire pour le linge.
	1 Lavandier ordinaire.

Échansonnerie-bouche.

12 Échansons, dont 1 premier.	1 Premier échanson.
14 Clercs d'échansonnerie.	1 Chef ordinaire.
9 Sommeliers.	12 Chefs de quartier.
4 Barrilliers.	1 Aide ordinaire.
3 Garde-huches.	4 Aides de quartier.
11 Aides.	4 Coureurs de vin.
1 Huissier.	2 Conducteurs de la haquenée.
1 Voiturier.	2 Pourvoyeurs.
	1 Boulanger.
	.... Marchands de vin.

Cuisine-bouche.

8 Écuyers de cuisine.	1 Contrôleur ordinaire.
7 Queux, dont 1 premier.	4 Écuyers de semestre.
3 Clercs de cuisine.	8 Écuyers de quartier.
3 Aides.	4 Maîtres-queux.
6 Hasteurs (rôtisseurs).	4 Hasteurs.
4 Potagers.	4 Potagers.
4 Souffleurs.	4 Pâtissiers-bouche.
2 Bûchers.	4 Porteurs.
6 Enfants de cuisine.	2 Enfants de cuisine.
2 Huissiers.	4 Garde-vaisselle.
1 Broyeur au mortier.	2 Huissiers.
5 Porteurs d'eau.	2 Sommiers de garde-manger.
1 Poissonnier.	2 Sommiers des broches
1 Fureteur.	2 Avertisseurs.
7 Valets servants d'écuelle	2 Porte-tables.
	6 Serdeaux.
	4 Lavandiers.

Les documents sont incomplets pour établir le parallèle de la saucerie.

Fruiterie.

7 Fruitiers, dont 1 premier.	1 Chef ordinaire.
4 Clercs de fruiterie.	12 Chefs de quartier.
3 Sommeliers.	12 Aides.
7 Valets.	4 Sommiers.
2 Chauffe-cire.	
3 Garde-fruits.	
1 Porte-torche.	
1 Voiturier.	

Dans l'état de la maison de Louis XV ne sont pas compris 1 premier maître d'hôtel, 1 maître d'hôtel ordinaire, 12 maîtres d'hôtel et 36 gentilshommes servant par quartier, 12 huissiers de salle, 1 vague-maître de l'équipage du roi, 1 aide vague-maître, 2 capitaines de charrois, 75 officiers du commun, 90 du grand commun, 8 du petit commun, et 37 de fruiterie.

Au quatorzième siècle, les Parisiens avaient contracté l'usage, les jours de grandes fêtes et de réjouissances publiques, de souper à leur porte, en dehors de leurs maisons.

Le *Journal de Charles VI* observe qu'à l'entrée de ce prince dans Paris, « partout où il passait, on jetait violettes et fleurs sur lui; et, au soir, soupaient les gens en mi les rues, par très-joyeuse chère. » Cet usage se maintint assez longtemps. Mais, dit Legrand d'Aussy, les guerres civiles et les malheurs qui en furent les suites l'abolirent. Ce que la guerre civile avait aboli, la guerre civile devait le ressusciter peu d'années après que l'auteur de la *Vie privée des Français* faisait la réflexion que nous venons de citer; et la révolution eut ses repas patriotiques en plein air.

Cependant il se forma un autre usage, qui tenait davantage à la sociabilité, et dont il est parlé dans le *Roman bourgeois*. Les jours de fête et les dimanches, plusieurs maisons voisines et amies se réunissaient pour souper ensemble. Chacune apportait son plat, ou, comme on disait alors, son *salmigondis*. Mais, de tous ces plats, qui n'étaient nullement combinés pour se compléter, il résultait souvent une très-mauvaise chère et des soupers fort ridicules. Aussi le mot de salmigondis est-il devenu lui-

même ridicule dans la langue, et s'emploie-t-il pour exprimer un fatras de choses sans ordre, et auxquelles on ne connaît rien.

III. — Usages divers.

ÉPICES.

Tout le monde usait d'épices dans la journée, parce qu'on avait, sur leur vertu et sur leurs effets, les mêmes préjugés. Les épices étaient regardées comme des présents honorables, par deux raisons : à cause de leur haut prix et de l'estime qu'on en faisait. Au nouvel an, aux mariages, aux fêtes des parents, on donnait des épices comme aujourd'hui l'on donne des dragées et des confitures sèches. Pour un procès gagné, on allait par reconnaissance offrir des épices à ses juges. Et quoique alors les ordonnances eussent réglé que la justice se rendrait gratuitement, ceux-ci se crurent permis de les accepter. Bientôt l'abus s'en mêla. Pour y remédier Louis IX défendit aux juges de recevoir dans la semaine plus de dix sous d'épices (50 francs de notre monnaie actuelle). Philippe le Bel, encore plus sévère, ne leur permit d'accepter que ce qu'ils pouvaient consommer dans leur maison. La vénalité des charges fit ensuite convertir en argent ces paquets d'épices ; de là cette formule qu'on trouve en marge des anciens registres du parlement : *Non deliberatur donec solvantur species*. Telle est l'origine du nom d'épices, donné autrefois aux honoraires des juges.

Les épices étaient regardées comme des présents honorables, les corps municipaux croyaient pouvoir en offrir aux personnes de la plus haute distinction dans les cérémonies d'éclat, aux gouverneurs des provinces, aux rois mêmes, lorsqu'ils faisaient leur entrée dans les villes. Quand Henri IV fit la sienne dans Paris, en 1594, l'Étoile rapporte que *Messieurs de la ville lui présentèrent de l'hypocras, de la dragée et des flambeaux*. Ces sortes de dons étaient encore usités à la fin du dix-septième siècle.

LE COUP DE VIN.

A Paris, quand un criminel, condamné à mort, était conduit au gibet de Montfaucon, on le faisait arrêter en route,

dans la cour des Filles-Dieu, rue Saint-Denis; et là on lui donnait deux coups de vin à boire. Quand l'exécution se faisait dans Paris même, l'usage était de servir aussi du vin aux juges chargés d'y assister; et c'était le bourreau qui le fournissait. Au moins, c'est ce qui arriva, en 1477, à celle du duc de Nemours. Dans un compte de la prévôté de Paris, rapporté par Sauval, on voit une somme de 12 livres 6 deniers, allouée au bourreau pour du pain, des poires, et douze pintes de vin, fournis à *Messieurs du parlement et officiers du roi estant aux greniers de la salle, pendant que le dit duc se confessait.*

LE RAMEAU VERT.

L'auteur du *Vrai et parfait Amour* nous apprend que, de son temps, la coutume était d'avoir à table un rameau vert que le maître du logis faisait passer successivement entre la main de tous ses convives. C'était pour chacun d'eux l'obligation de dire une chanson.

LE CARÊME.

Les prescriptions de l'Église et de l'autorité civile contre l'usage de la viande de boucherie en temps de carême furent autrefois extrêmement rigoureuses. Tout le monde s'y conformait jusqu'aux princes dans leurs palais, jusqu'aux soldats dans les camps. L'abstinence de la chair était scrupuleusement observée, sous la menace des peines les plus sévères, telles que l'amende, le fouet, le pilori et la prison. Clément Marot faillit être brûlé vif pour avoir mangé du lard en carême. Brantôme, à propos de cela, rapporte un fait assez plaisant : « Certaine ville, dit-il, avait fait une procession en carême. Une femme y avait assisté nu-pieds, faisant la marmiteuse plus que dix. Au sortir de là, l'hypocrite alla dîner, avec son amant, d'un quartier d'agneau et d'un jambon. La senteur en vint jusqu'à la rue. On monta. Elle fut prise et condammée à se promener par la ville avec son quartier d'agneau à la broche, sur l'épaule, et le jambon pendu au cou. »

Nous venons de dire que tout le monde, jusqu'aux soldats

dans les armées, pratiquait le carême. Notre historien fournit à ce sujet une anecdote célèbre qui le prouve :

« Tandis que les Anglais, possesseurs de la partie septentrionale du royaume, étaient occupés devant Orléans, à ce siége fameux que fit lever Jeanne Darc, un des convois destinés pour leur camp fut attaqué par le duc de Bourbon. Ce convoi était en très-grande partie composé de harengs salés, parce qu'on était en carême ; et l'action en fut même appelée, comme on sait, *la Journée aux harengs.* »

Ce n'est que sur la fin du dix-septième siècle et au commencement du suivant qu'on a commencé à secouer les scrupules sur l'observance du carême.

LE DROIT DU BOURREAU.

On lit, dans le *Dictionnaire de Commerce*, l'histoire d'un privilége fort singulier dont le bourreau jouissait à Paris :

« Quiconque apportait à la halle des herbages ou des légumes verts, était obligé de lui payer un droit. L'exécuteur venait le percevoir lui-même, accompagné de ses valets ; et à mesure qu'on le payait, les valets marquaient le dos du payeur avec de la craie. On a supprimé ce droit, dit l'auteur ; mais le bourreau a été dédommagé d'une autre manière. Il y a encore beaucoup de gens qui ont été témoins de cet usage, et, moi-même dit Legrand d'Aussy (1782), j'ai questionné à ce sujet plusieurs hortillons qui, sans être extrêmement vieux, m'ont dit avoir été marqués ainsi pendant leur jeunesse. »

RESTAURANTS.

On trouve dans Legrand d'Aussy des renseignements qui servent à compléter la méditation de Brillat-Savarin sur les restaurants. Il nous apprend que c'est une espèce particulière de consommés, nommés restaurants, qui a donné naissance à l'industrie des restaurateurs. Ces bouillons ou soupes étaient en usage pour les femmes enceintes, pour la guérison des maladies de langueur, pour le soulagement des personnes exténuées. Il y en avait un, entre autres, que l'on appelait *restaurant divin*.

Le premier établissement de ce genre, qui ait été créé à Paris,

vers 1765, fut imaginé par un nommé Boulanger, lequel demeurait rue des Poulies. Sur sa porte il avait mis cette devise, qui était une application peu respectueuse d'un livre très-respectable : *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.*

Boulanger vendait des bouillons ou consommés. On trouvait même chez lui à manger quand on voulait. Il est vrai que, n'étant point traiteur, il ne pouvait servir de ragoûts, mais il donnait des volailles au gros sel, avec des œufs frais; et tout cela était servi proprement sur ces petites tables de marbre connues dans les cafés. A son imitation s'établirent bientôt d'autres restaurateurs. Il s'en établit dans les wauxhalls, au Colysée, dans les lieux d'assemblée et de réjouissance publique. La nouveauté, la mode et peut-être leur cherté, les accréditèrent; car ce qu'ils fournissaient était plus cher que chez les traiteurs ordinaires. Mais telle personne qui n'eût point osé aller s'asseoir à une table d'hôte pour y dîner, allait sans honte dîner chez un restaurateur.

IV. — **Repas, Festins et Entremets historiques.**

FESTIN DE LOUIS LE DÉBONNAIRE.

Ermold Le Noir raconte en ces termes un festin de Louis le Débonnaire :

« Après la chasse, César (l'empereur) et ses jeunes compagnons, chargés de gibier, s'apprêtent à retourner au palais. Cependant la prévoyante Judith a fait construire et couvrir, dans le milieu de la forêt, une salle de verdure; des branches d'osier et de buis dépouillées de leurs feuilles en forment l'enceinte, et des toiles la recouvrent. L'impératrice elle-même prépare, sur le vert gazon, un siége pour le religieux monarque, et fait apporter tout ce qui peut assouvir la faim. Après avoir lavé leurs mains dans l'eau, César et sa belle compagne s'étendent ensemble sur un lit d'or, et, par l'ordre de cet excellent prince, le beau Lothaire et leur hôte chéri, Hérold, prennent place à la même table; le reste de la jeunesse s'asseoit sur l'herbe, et se repose sous l'ombrage de la forêt. On apporte, après les avoir fait rôtir, les grasses entrailles des animaux tués à la chasse, et la venaison se mêle aux mets apprêtés pour César. La faim, satis-

faite, disparaît bientôt; la soif à son tour est chassée par une agréable boisson, qui fait naître la gaieté dans tous les cœurs; enfin, chacun regagne d'un pas plus hardi le toit impérial. A peine y est-on arrivé qu'on puise de nouveau dans les dons de Bacchus une chaleur vivifiante, après quoi tous se rendent aux saints offices du soir. »

REPAS DONNÉ PAR LOUIS IX,

PENDANT LA FÊTE DITE LA *Non-pareille de Saumur, en* 1241.

(Joinville.)

« Une profusion incroyable de mets de toutes sortes signala ce festin splendide. On y vit surtout en abondance *le plat d'honneur, la viande du preux,* le paon royal, servi avec ses plumes chatoyantes. Des pages, munis de larges coupes, versèrent le clairet, le piment, l'hypocras, la cervoise aux convives, qui avaient devant eux des carafes d'eau et des verres couronnés de fleurs. Louis seul buvoit dans un hanap d'or posé sur une aiguière richement ciselée. Chaque service apparut, précédé d'hommes d'armes, annoncé par les flûtes et les hautbois; enfin, le son du cor ayant appelé l'*eau-rose à laver*, vingt hérauts à cotte fleurdelysée, tenant à la main des coupes pleines de pièces d'or et d'argent, crièrent : *Largesse du plus puissant des rois!* Puis, s'approchant du perron des halles, ils lancèrent au peuple une nuée d'agnels d'or, de besants, d'oboles, de marabotins, de gros tournois, et de deniers parisis. Au banquet royal succédèrent les intermèdes ou *entremets*, et les jeux partis. On y vit des ours contrefaisant le mort à merveille; des chèvres jouant de la harpe à trois cordes; un corbeau dialoguant avec un perroquet; des baladins, avec ours, chiens, singes, experts en l'art de la pantomime, jouant au mieux leur rôle aux mystères et comédies. La soirée se termina par l'arrivée de force plaisantins, farceurs et diseurs d'histoires grotesques, jongleurs de Gascogne, chanteurs de Sens et sauteurs du Poitou. C'est ainsi que finissoient ordinairement les festins royaux, en grandes joyeusetez, esbats et magnificence, de façon à ne plus mettre en oubli telles solemnités honnêtes, récréatives et notables. »

LA PRISE DE JÉRUSALEM.

1278.

Les divertissements les plus étranges que l'on ait introduits dans les festins, furent sans contredit ces grandes pantomimes à machines qui, au quatorzième et au quinzième siècle, furent tant à la mode chez les souverains et les grands seigneurs, et qu'on nomma entremets, parce qu'on les représentait *entre* les différents *mets* ou services du festin.

Le premier de ces spectacles, à la connaissance de Legrand d'Aussy, fit partie du banquet que Charles V, en 1378, donna dans la grande salle du palais à l'empereur Charles IV son oncle. Selon la Chronique manuscrite de Nangis, il y eut au repas un *entremets* en deux actes, qui représenta la Conquête de Jérusalem par Godefroy de Bouillon.

Le premier acte offrit un navire soigneusement peint, *ayant châtel devant et derrière*, et garni de ses mâts, voiles et autres agrès, comme s'il était prêt à sortir du port. Il figurait le vaisseau amiral de la flotte des croisés. Les gens qui formaient l'équipage étaient habillés élégamment; et ils portaient sur leurs cottes d'armes, sur leur écu et leur bannière, les armes de Jérusalem et celles de Godefroy. Douze d'entre eux représentaient les douze principaux capitaines de ce chef célèbre. Enfin, sur le devant, on voyait Pierre l'Ermite en habit de reclus.

Le vaisseau partit au moyen de certaines machines que mirent en jeu des hommes cachés dans son intérieur. Il fit un demi-cercle, et vint du côté droit de la salle au côté gauche.

Là était la seconde décoration qui formait le second acte. Elle représentait la ville et le temple de Jérusalem. L'une avec ses murs garnis de tours et de créneaux; l'autre avec une tour fort haute, du sommet de laquelle un Sarrasin appelait, en langue arabe, le peuple à la prière. Les gens du navire mirent pied à terre, et firent leur attaque. Ceux de la ville montèrent sur les murailles pour la défendre. Pendant quelque temps ils y maintinrent le combat, et renversèrent même plusieurs échelles chargées de chrétiens; mais enfin, ceux-ci, vainqueurs à leur

tour, arborèrent sur les murs la bannière de Godefroy, et en précipitèrent tout ce qui portait l'habillement sarrasin.

BANQUET DU CHEVALIER AUX CYGNES.

LILLE, LE 17 FÉVRIER 1333.

(Olivier de la Marche.)

« On dîna dans une vaste salle à cinq portes, gardées par des archers vêtus de drap gris et noir (livrée du duc de Bourgogne).

« Au milieu de la table s'élevait une église croisée, verrée et faite de gente façon, dont le clocher avait cloches sonnantes, et quatre chantres; des enfants de chœur chantaient une très-douce chanson... Puis on voyait une grande prairie, des roches en façon de saphirs, une fontaine, etc.

« Sur une autre table, plus longue et plus large, paraissaient :

« 1° Un pâté dedans lequel étaient vingt-huit personnages vivants, jouant de divers instruments chacun quand son tour venait, entre autres un berger d'une musette;

« 2° Le château de Lusignan, les fossés remplis d'eau d'orange, et Mélusine en forme de serpent;

« 3° Un désert où des tigres et des serpents se combattaient avec fureur;

« 4° Un fou monté sur un ours.

« Et étaient les plats de rôt en chariots d'or et d'azur, et on voyait quarante-huit manières de mets à chaque plat.

« Pendant le dîner on entendit jouer l'orgue dans l'église, et au pâté un cornet d'Allemagne très-étrangement; puis par trois douces voix, une chanson tout du long laquelle se nomme *la Sauve-garde de ma vie*.

« On vit ensuite paraître un cerf blanc, monté par un enfant en chapeau noir et gentils souliers... Il commença le dessus d'une chanson, et le cerf la teneur... Et au pâté fut joué d'un luth, et l'église chanta un motet. Et toujours ainsi faisait l'église et le pâté, quelque chose entre les entremets. Au pâté fut fait une chasse, telle qu'il semblait qu'il y eût petits chiens glapissants et braconniers huants, et sons de trompettes comme si on eût été dans une forêt.

ENTREMETS DE PHILIPPE LE BON, DUC DE BOURGOGNE, DONNÉ A LILLE EN 1453.

Cet entremets, le plus compliqué de tous ceux dont l'histoire nous ait transmis les détails, est raconté fort au long dans Matthieu de Coucy et Olivier de la Marche. Monstrelet en donne un abrégé. Ce qui peut rendre la narration intéressante, c'est que sa représentation fut l'effet d'un grand événement.

Mahomet II menaçait en ce moment Constantinople. L'armement formidable qu'il préparait pour cette expédition faisait trembler l'Europe. On crut qu'il n'y avait d'autre moyen pour sauver la chrétienté, que de la liguer et de l'armer contre lui ; et ce fut dans le dessein de réunir les principaux princes autour de lui, pour se concerter ensemble, que le duc de Bourgogne donna son grand spectacle pantomime.

Dans une salle d'une immense étendue étaient dressées trois tables, que l'on pourrait plutôt appeler trois grands théâtres, vu la quantité de machines que supportait chacune d'elles.

Sur celle du duc, qui était en équerre, se trouvaient : — une église avec sa cloche, son orgue, et quatre chantres pour chanter et pour toucher cet instrument, quand leur rôle l'exigeait ; — une statue d'enfant nu, posé sur une roche, et *qui de sa broquette pissait eau rose ;* — une caraque plus grande même que celles en usage sur mer. On y voyait des matelots aller et venir, porter des marchandises, grimper aux cordages, monter à la hune, en un mot, faire les manœuvres comme s'ils eussent été en mer ; — une fontaine qui coulait dans une prairie. La prairie était garnie d'arbrisseaux et de fleurs. Des roches semées de saphirs et d'autres pierres précieuses lui servaient d'enceinte ; et dans son centre, on voyait debout un saint André, de la croix duquel jaillissait un jet d'eau.

Sur la seconde table, on voyait : — une sorte de pâté, dans lequel étaient renfermés vingt-huit musiciens, hommes ou enfants, destinés à jouer pendant certains moments d'intervalle ; — le château de Lusignan avec ses fossés et plusieurs tours ; des deux plus petites il découlait de l'orangeade dans les fossés ; sur

la plus haute, on voyait Mélusine déguisée en serpent; — un moulin placé sur un tertre; au haut d'une des ailes était attachée une pie : elle servait de but à des gens de tous les états qui s'amusaient à tirer de l'arbalète ; — un vignoble, au milieu duquel étaient deux tonneaux, qui représentaient le Bien et le Mal; l'un contenait une liqueur douce, l'autre une liqueur amère; un homme, richement habillé et assis à califourchon sur l'un des tonneaux, tenait en main un billet par lequel il offrait le choix de ses liqueurs à quiconque voulait y goûter; — un désert où était représenté un tigre combattant contre un serpent; — un sauvage, monté sur un chameau, et sur le point de faire un grand voyage; — un homme qui, avec une perche, battait un buisson où s'étaient réfugiés beaucoup de petits oiseaux; près de là, dans un verger clos d'une treille de roses, était assis un chevalier avec sa maîtresse; ils attrapaient les oiseaux que l'on chassait et les mangeaient : sorte d'allégorie satirique assez ingénieuse, et qui probablement a donné lieu à l'expression proverbiale : *Battre les buissons pour un autre;* — des montagnes et des roches chargées de glaçons pendants; on y voyait un fou monté sur un ours; — un lac environné de plusieurs villes et châteaux, sur lequel voguait à pleines voiles un navire.

La troisième table, plus petite que les deux autres, portait un marchand mercier qui passait par un village avec sa balle sur le dos; — une forêt des Indes, remplie de différents animaux automates qui marchaient; — enfin un lion attaché à un arbre, et près duquel un homme frappait un chien.

A droite et à gauche du buffet, qui était garni de vases de cristal, de coupes ornées d'or et de pierreries, et d'une quantité immense de vaisselle d'or et d'argent, il y avait deux colonnes. L'une portait une statue de femme nue, dont, pendant tout le souper, la mamelle droite fit couler de l'hypocras, et qui, *pour cacher ce qu'il appartenait,* s'enveloppait d'une serviette chargée de lettres grecques écrites en violet. A l'autre colonne était attaché, par une chaîne de fer, un lion vivant. Il semblait garder la femme nue, ce qu'annonçait cette inscription en lettres d'or, sur une targe : *Ne touchez à madame.*

Il est probable que, par cette femme nue et les lettres grecques.

on avait voulu représenter Constantinople dépouillée; par le lion qui défendait d'y toucher, le duc de Bourgogne; et par l'homme qui battait le chien devant le lion, le sultan Mahomet.

Outre la multitude de machines que nous venons d'énumérer, la salle contenait encore cinq échafauds pour les spectateurs qui ne devaient pas prendre part au souper, et surtout pour la foule d'étrangers qu'avait attirés à Lille le bruit de cette fête.

Le duc étant arrivé avec sa cour, se promena pendant quelques instants dans la salle pour examiner toutes ces décorations, après quoi il se mit à table, et les maîtres d'hôtel servirent.

Chacun des services était composé de quarante-quatre plats; et chacun, par des machines, descendit du plafond sur des chariots peints en or et en azur à la devise du duc.

Dès qu'il fut assis avec ses convives, la cloche de l'église sonna. Aussitôt trois petits enfants de chœur, sortant du pâté, commencèrent, *en guise de benedicite*, *une très-douce chanson*, et un berger joua de la musette. L'instant d'après parut un cheval, escorté par quinze ou seize chevaliers à la livrée du duc. Il marchait à reculons, et portait deux trompettes masqués, lesquels étaient assis à cru, et dos à dos. Il fit ainsi, avec les chevaliers, le tour de la salle, toujours à reculons, et pendant ce temps les deux trompettes jouèrent des fanfares.

Eux sortis, l'orgue de l'église se fit entendre, et l'un des musiciens du pâté donna du cor allemand. Alors entra une grande machine automate qui représentait un sanglier énorme. Le sanglier portait une sorte de monstre, moitié homme, moitié griffon, et le monstre portait lui-même un homme sur ses épaules. Il ne fut pas plutôt sorti que les chantres de l'église chantèrent un air, et que trois des musiciens du pâté exécutèrent un trio, l'un jouant de la doucine, le second du luth, le troisième d'un autre instrument.

Tels étaient les différents jeux dont fut composé le premier entremets. Tous, à la musique près, n'étaient que des farces étrangères à la fête, et il en fut ainsi du second; mais ils préparaient au dernier le sujet de cette fête qui devait être expliqué pathétiquement.

Quant au second, ce fut une pantomime dramatique, en trois actes, représentant la conquête de la Toison d'or par Jason; sorte d'histoire qui rappelait aux spectateurs l'ordre de cette Toison qu'avait institué le duc, vingt-trois ans auparavant.

Pour ce spectacle, on avait élevé à l'un des bouts de la salle un théâtre particulier, qu'un grand rideau de soie verte dérobait aux yeux des spectateurs. Tout à coup on entendit, derrière le rideau, une symphonie de clairons; il s'ouvrit, et l'on vit Jason attaquer et soumettre au joug deux taureaux, vomissant des flammes, auxquels était confiée la garde du jardin des Hespérides. Ensuite le héros combattait un dragon monstrueux, lui coupait la tête, et lui arrachait les dents. Enfin il labourait un champ avec les bœufs qu'il avait domptés; il y semait les dents du dragon, et aussitôt naissait du sein de la terre une armée de soldats qui se battaient avec acharnement, et s'égorgeaient tous.

Les trois actes de cette sorte d'opéra ne se succédèrent pas immédiatement les uns aux autres. Ils furent remplis par quelques intermèdes, dans le goût de ceux du premier entremets. Ce fut un jeune homme qui arriva sur un grand cerf blanc aux cornes dorées, et qui chanta un duo avec son cerf; un dragon de feu traversa la salle en volant, enfin une chasse au vol, dans laquelle on vit deux faucons abattre un héron, qu'on présenta ensuite au duc. Ces intermèdes furent accompagnés soit par un morceau d'orgue, soit par une chanson des chantres de l'église, soit par quelque morceau de musique des gens du pâté; musique qui, à chaque fois, fut exécutée sur un instrument nouveau.

Au reste, tous ces petits spectacles successifs n'étaient qu'un amusement préliminaire, un passe-temps donné aux spectateurs pour les distraire, en attendant la grande scène, la scène qui allait expliquer le sujet de la fête, et qui était le véritable entremets. Elle s'ouvrit par un géant, coiffé d'un turban, vêtu d'une longue robe de soie verte rayée. Il tenait dans la main gauche une guisarme, selon l'ancienne mode; et de la droite conduisait un éléphant. L'animal portait sur le dos une tour, dans laquelle était une femme qui représentait l'Église. Elle avait sur la tête un voile blanc, à la manière des religieuses; sa

robe était de satin blanc ; mais son manteau était noir, afin de marquer sa douleur.

Quand elle fut arrivée devaut le duc, elle chanta un triolet pour faire arrêter le géant, et eommença une longue complainte en vers, où, après avoir exposé les maux que lui causaient les infidèles, elle implora le secours du due et celui des dix ehevaliers de la Toison, là présents. Alors entrèrent différents offieiers, et le roi d'armes de l'ordre, suivis de deux ehevaliers du même ordre qui donnaient la main à deux demoiselles, dont l'une était la fille naturelle du due.

Le roi d'armes portait un faisan vivant, orné d'un collier d'or avec pierreries. Il s'approcha du due, et, après une profonde révérence, lui dit que la coutume des grands festins étaut d'offrir aux prinees et aux gentilshommes un paon, ou quelque oiseau noble, pour faire un *vœu*, il venait avec les deux dames présenter à sa valeur un faisan. Le due, pour répondre à eette proposition, donna un billet écrit de sa main, qu'il avait préparé et qu'il fit lire tout haut. Il y vouait *à Dieu premièrement, puis à la très-glorieuse Vierge, sa Mère, ensuite aux dames et au faisan,* que si le roi de Franee, son seigneur, ou quelques autres princes chrétiens voulaient se croiser eontre le Turc, il les suivrait, ou les aeeompagnerait, et qu'il combattrait même contre le sultan corps à corps, si eelui-ci voulait y consentir.

La dame Sainte-Église l'ayant remereié, elle fit le tour de la salle avec son éléphant ; et pendant ee temps, presque tout ce qu'il y avait là de prineës et de grands seigneurs voua sur l'oiseau des prouesses extravagantes : tel, de ne point boire de vin, tel autre, de ne point s'asseoir à table, ou de ne point se coucher un jour de la semaine, jusqu'à ce qu'il eût reneontré l'armée des infidèles ; celui-ci de l'attaquer le premier ; eelui-là de renverser la bannière du sultan ; cet autre de ne point revenir en Europe sans ramener un Turc prisonnier. Enfin, ce qui nous donnera une idée de la dévotion de ces nouveaux croisés, il y en eut un qui voua que, si jusqu'au moment du départ il ne pouvait obtenir les faveurs de sa dame, il épouserait la première demoiselle qu'il trouverait ayant vingt mille écus.

Quand les vœux furent terminés une troupe de musiciens

entra à la lueur d'une grande quantité de torches. Douze dames les suivaient, accompagnées chacune d'un chevalier, et chacune représentant une Vertu. Elles commencèrent une danse ; et c'est ainsi que se termina la fête.

ENTREMETS DU REPAS DU COMTE DE FOIX.

1457.

Dans le grand banquet que le comte de Foix donna aux ambassadeurs de Ladislas d'Autriche, quand ils vinrent demander à Charles VII sa fille en mariage pour leur maître, il y eut cinq entremets ainsi composés :

Le premier, d'un château carré qui, dans chacun de ses angles, avait une tourelle, et, dans le milieu de son enceinte, une grosse tour à donjon avec quatre fenêtres Des enfants, placés aux tourelles, y chantèrent des vers composés pour la fête. Le donjon de la grosse tour portait la bannière, l'écusson et la devise du roi ; mais, à chacune des quatre fenêtres, il y avait une jeune demoiselle très-richement parée. On les avait choisies toutes les quatre d'une figure très-agréable : aussi tout leur rôle était de se faire voir aux convives.

Le deuxième entremets, d'une machine en forme de tigre. Au cou de l'animal pendaient les armes du roi. Il vomissait du feu et fut apporté par six hommes habillés à la béarnaise. Ceux-ci dansèrent une danse du pays, qu'on trouva fort plaisante.

Le troisième, d'une grande montagne, qu'apportèrent de même vingt-quatre hommes, et de laquelle découlaient deux ruisseaux, l'un d'eau-rose, l'autre d'eau musquée. Quand elle fut en place, on en vit sortir des lapins et différents oiseaux vivants ; puis quatre enfants sauvages et une jeune sauvagesse, qui dansèrent ensemble une danse mauresque.

Le quatrième, d'un écuyer monté sur un cheval automate. Il exécuta sur cette machine toutes les évolutions et les mouvements qu'il eût pu faire avec un cheval véritable. Après cet exercice, il alla présenter au roi un petit jardin, fait en cire, qu'il tenait en main ; et, au moment qu'il le présenta, le jardin produisit tout à coup différentes fleurs.

Le cinquième, enfin, d'un navire dans lequel était un paon vivant. L'oiseau portait au cou les armes de la reine, et autour du vaisseau flottaient des banderolles aux armes des différentes dames et princesses de la cour qui étaient du festin.

FESTIN DONNÉ A FRANÇOIS Ier

Par la ville d'Harfleur, au mois d'août 1520.

Le document suivant, que nous empruntons au *Mémorial de chronologie* (Paris, Verdière, 1830), p. 1001, peut donner une idée des mets dont se composaient alors les festins solennels. On pourra d'ailleurs en tirer des conséquences curieuses sur la valeur vénale des principaux objets de consommation au commencement du seizième siècle. C'est un état des frais d'un grand festin donné dans le mois d'août 1520 par la ville d'Harfleur à François Ier :

Pour quinze douzaines de pains.	1 liv.	10 s.
Pour perdrix, canards, rognons de coqs, pluviers, chapons.	7	15
Deux moutons.	1	12
Quatre gigots de moutons.	»	10
Six tartes.	»	18
Huit livres de lard.	»	16
Une douzaine de verres à pied.	»	9
Cinquante-sept gallons de vin à 2 sous 6 deniers le pot.	14	5
Un ponchon de vin clairet d'Orléans.	8	»
Total pour avoir eu l'honneur de régaler un roi de France et sa suite.	35 liv.	15 s.
De plus au fourrier.	8	
Aux laquais du seigneur roi.	6	
Total de la dépense	49 liv.	15 s.

(France, *Dict. encycl.* par Ph. Le Bas.)

ENTREMETS DE VERSAILLES.

1664.

Louis XIV donna, en 1664, à Versailles, des grandes fêtes sous le nom de *Plaisirs de l'Ile enchantée.* Elles durèrent sept

jours. Nous en rapporterons la collation qui fit partie de la première journée.

Après une course de bague où le roi courut, et qui dura jusqu'à la nuit, trente-quatre musiciens, ayant Lulli à leur tête, entrèrent dans le lieu du festin. Il était éclairé par deux cents flambeaux de cire blanche, que tenaient autant de personnes masquées, et par un nombre infini de girandoles et de lustres, peints en or et en argent, et dont chacun portait vingt-quatre bougies. Ensuite parurent les quatre Saisons, montées, le Printemps sur un cheval d'Espagne, l'Été sur un éléphant, l'Automne sur un chameau, l'Hiver sur un ours. Le premier avait à sa suite douze jardiniers, le second douze moissonneurs, le troisième douze vendangeurs, et le dernier douze vieillards. Chacun de ces quarante-huit personnages avait un costume particulier, et chacun d'eux portait sur la tête un grand bassin rempli de mets conformes à la saison qu'il représentait. Diane et Pan, précédés d'une musique de flûtes et de musettes, vinrent alors offrir le tribut, l'une de sa chasse, l'autre de ses bergeries, tous deux étaient portés sur une grande machine qui représentait une montagne couverte d'arbres. Ils avaient pour suite vingt Faunes chargés de différentes sortes de viandes, et dix-huit pages du roi destinés à servir les dames. Le dieu, la déesse, et les quatre Saisons, firent à la reine un compliment en vers. Après quoi l'on vit se découvrir une grande table en croissant, ornée de festons; et, un peu plus loin, un amphithéâtre chargé de trente-six violons. Ceux-ci jouèrent une entrée de ballet, qui fut dansé par les douze Heures et par les douze Signes du zodiaque. Pendant cette danse, quatre contrôleurs de la maison du roi, représentant la Propreté, l'Abondance, la Joie, et la Bonne-Chère, firent servir la table par les Ris, les Jeux et les Plaisirs. Quand elle fut servie entièrement, la barrière qui la séparait s'ouvrit, et le roi vint s'y asseoir, avec les dames de la cour invitées par lui.

FESTIN ROYAL CÉLÉBRÉ A REIMS

le 25 octobre 1722, après le sacre de Louis XV.

(EXPILLY.)

Dans une des salles du palais archiépiscopal avaient été dressées cinq tables. Celle du roi était sur une estrade élevée de quatre marches, et sous un dais de velours violet orné de fleurs de lys d'or. Tout étant prêt, le duc de Brissac, grand panetier de France, fit mettre le couvert du roi, et apporta le *cadenas* de Sa Majesté, accompagné du grand échanson portant la soucoupe, les verres et les carafes, et du grand écuyer tranchant portant la grande cuiller, la fourchette et le grand couteau. Ils étaient vêtus d'habits et de manteaux de velours noir et de drap d'or.

Le premier service fut apporté dans l'ordre suivant : les hautbois, les trompettes et les flûtes de la chambre jouant des fanfares, marchaient à la tête. Ils étaient suivis de hérauts d'armes, du grand maître des cérémonies, des douze maîtres d'hôtel du roi tenant leurs bâtons, et du premier maître d'hôtel. Le prince de Rohan faisait les fonctions de grand maître, son bâton à la main. Le premier plat était porté par le duc de Brissac, et les autres par les gentilshommes servant de Sa Majesté. Le marquis de la Chenaye, grand écuyer tranchant, rangea les plats sur la table royale, les découvrit, en fit l'essai et les recouvrit en attendant l'arrivée de Sa Majesté. Ensuite le duc de Rohan, précédé du même cortége, alla avertir le roi, qui se rendit dans la salle du festin dans cet ordre : les hautbois, les trompettes et les flûtes de la chambre, les dix hérauts, les maîtres et aides des cérémonies, puis les gentilshommes qui avaient porté les *honneurs* et les offrandes.

L'archevêque de Reims prononça le *Benedicite*. Alors la couronne de Charlemagne, le sceptre, la main de justice furent placés sur des carreaux de velours aux coins de la table, sous la garde des maréchaux qui les avaient portés, et qui restèrent debout pendant tout le dîner. Le prince Charles de Lorraine, grand écuyer, se mit derrière le fauteuil de Sa Majesté, aux deux côtés duquel se tinrent les deux ducs capitaines des gardes. De-

bout, à la droite du roi, était le prince de Rohan, et ce fut lui qui présenta la serviette au roi. Le grand panetier, le grand échanson et le grand écuyer tranchant étaient devant la table, vis-à-vis le roi, remplissant leurs fonctions. La *nef* avait été mise au coin le plus éloigné de Sa Majesté. Tous les services de la table du roi furent servis par ses officiers avec le même cortége que le premier. Les quatre autres tables furent servies par les notables et les officiers de la ville de Reims, qui avait fait toute la dépense.



PEUPLES DIVERS.

Européens.

Anglais. Les préparations propres aux Anglais sont le *potage à la tortue;* le *plum-pudding;* le *roast-beef* et le *beef-steak*. Le pudding est un de leurs mets favori; c'est un mélange qu'ils varient à l'infini; la base est ordinairement de la mie de pain, du lait, de la moelle de bœuf, des raisins secs, du riz, etc. On le cuit au pot ou au four. En général, les Anglais préfèrent les gros morceaux aux morceaux choisis; ils mangent beaucoup de viande et peu de pain. Le luxe des grandes tables, c'est le vin: on y boit les meilleurs et les plus chers que produisent la France, l'Espagne et le Portugal. Le peuple se contente de *porter* ou bière forte, et d'*ale* ou bière fine. En hiver, il ajoute une espèce de punch, fait avec de la bière, de l'eau-de-vie, des jaunes d'œufs et du sucre; le tout bouilli ensemble. Il use aussi d'une liqueur appelée *sillabud*, qui est un composé de vinaigre, de lait et de sucre. Les Anglais sont moins friands que gourmands, et moins gourmands que fort mangeurs.

En Angleterre, tout le monde est rentré à trois heures, et l'on sert le dîner chez le négociant et le bourgeois; car chez les grands on ne dîne qu'à quatre heures. Une nappe qui descend jusqu'à terre couvre la table; il n'y a point de serviettes. Ce qui forme le couvert est ordinairement une fourchette à manche rond avec deux pointes d'acier, et un couteau dont la lame, large et arrondie, peut, dans le besoin, remplacer la cuillère: on en change à chaque service. Au dessert on enlève la nappe, et l'on sert à chacun un plus petit couvert, une jatte de verre pour se laver les mains, et une serviette carrée, extrêmement petite. Après le dessert, qui n'est jamais long, vient *le boire*, que les Anglais préfèrent à tout, et les dames disparaissent; usage qui,

soit dit en passant, n'est pas si ridicule ni si blâmable qu'on veut bien le trouver chez nous. Les Anglais ne pouvant se passer de boire ce que leurs femmes ont de mieux à faire au moment où le vin donne à la langue des hommes trop de liberté, c'est de s'éloigner.

Les femmes disparues, on place devant chaque convive deux verres à patte, et sur le milieu de la table une certaine quantité de carafes de cristal remplies de vin étiqueté, et à la portée du maître de la maison. Elles sont placées sur de petits plateaux ronds, garnis de drap, afin de le faire mieux glisser autour de la table, qui est du plus beau poli, et bien plus agréable à l'œil que ne le serait la nappe la plus blanche : alors commencent les conversations politiques, et surtout les *toasts* ou santés, qu'on porte successivement aux personnes désignées par chaque convive. Quand on a bu assez longtemps des différents vins, on se lève, et l'on passe au salon, où se retrouvent les dames pour y prendre du thé, que verse la maîtresse de la maison. Quoique ce soit presque à la sortie du dîner, les tartines de beurre accompagnent le thé

Les restaurants et les cafés des Anglais diffèrent essentiellement des nôtres, au moins ces derniers établissements. Leurs restaurants sont appelés *tavernes*. Ce mot n'a pas chez eux la signification que nous lui donnons. Les artistes et les grands seigneurs les fréquentent; c'est là que se rassemblent les sociétaires des différents *clubs*, pour s'y réjouir et y resserrer les liens qui les unissent déjà. Quant aux cafés, *coffee house* (maison de café), ils ressemblent peu aux nôtres. Peu ou point de glaces, ni de tables de jeu, moins encore de bruit. Dans un café anglais, on peut se croire dans un cabinet de lecture.

ALLEMANDS. — La *sauer-kraut* (chou-aigri) est le mets national des Allemands. Ils ont encore le *berliner-pfannchucken*, gâteau rond de la grosseur d'une belle pêche, au centre duquel il y a de la confiture et qui sont frits dans la poêle ; — le *knappuchen*, galette très-cassante, faite avec de la farine, du sucre, de la cannelle, et des zestes de citron ; — le *mackeldey*, où entre principalement du raisin de Corinthe ; — les *verworne gedanker* (idées saugrenues), pâtes découpées par bandes.

dentelées, frites dans de la graisse et saupoudrées de sucre.

Les habitants de la capitale de l'Autriche sont connus pour leur penchant à la gloutonnerie. L'hospitalité tant vantée de leur table n'est, dit-on, qu'un effet de leur vanité. Sur les tables des gens de la moyenne classe, tels que les bas officiers de la cour, les marchands, les ouvriers à leur aise, on voit communément six, huit et même dix plats, avec deux ou trois sortes de vins. Ils restent ordinairement deux bonnes heures à table; et c'est leur faire une impolitesse que de ne pas manger de tous les plats, dût-on avoir une indigestion. Tout l'intervalle que les Viennois mettent dans leur repas est une courte promenade ou la comédie : aussi peut-on dire d'eux, sans les calomnier, qu'ils déjeunent jusqu'au dîner, et dînent jusqu'au souper.

Belges. — On fait en Belgique un grand usage du thé, de la bière et du café. Le beurre revient à chaque repas. On en étend légèrement sur de longues tartines de pain, et ce pain, ainsi préparé, se mange avec la viande, les légumes, les fruits et dans le thé. Un morceau de pain sans beurre ne paraîtrait pas suffisant, quelque bonne chère qu'on eût d'ailleurs.

Italiens. — Les Italiens sont sobres généralement; ce qui est un effet du climat, et non d'une louable tempérance. La viande leur plaît peu; ils lui préfèrent des herbages, des fruits, du poisson. On ne fait volontiers qu'un repas par jour. Ils aiment fort la *polenta*, épaisse bouillie de maïs que l'on assaisonne avec du fromage râpé et du jus de viande, et excellent dans la préparation des pâtes dont les formes sont des plus variées : les *macaroni*, les *lasagnes*, les *ravioli*, les *tagliarini*, et tant d'autres pâtes. Les ravioli sont des boulettes de viande et de pâte qui remplacent le pain dans le potage. Les Italiens ne sont pas moins ingénieux sur le terrain de la gourmandise. Chaque ville a son invention : Milan, les *pasticetti*, où entrent les œufs, le sucre et la marmelade; — Bologne, les *panetioni*, qui se mangent principalement à Noël; les *zalettini*, gâteaux de fleur de farine de maïs, de raisin et d'amande des pommes de pin; les *fritelle*, fritures de riz et de raisin; — Modène a les *castagnacci*, faits de fleur de farine et de châtaigne; — Florence, les *spongate*, boules de pâte et d'herbes; — Naples, les *zeppole* et les

pizze; — Rome, ses pâtés de macaroni, faits de crème, de champignons, de purée de truffes et de crêtes de coqs; — Gênes, sa *pasta-rolla*, ses *soli*, gâteaux d'herbes; — Ferrare, ses *polpette*, boulettes faites, les unes de viande hachée, les autres de crème à la vanille, et que l'on sert indistinctement sur un même plat, recouvertes de sucre.

Espagnols. L'*olla podrida*, mélange de toutes sortes de viandes cuites ensemble, est le principal mets national des Espagnols. C'est le seul qui ait trouvé grâce auprès des étrangers. Le reste de leur cuisine, telle qu'ils l'ont reçue de leurs aïeux, est du goût de fort peu de monde. Leur palais savoure les forts assaisonnements; le poivre, le piment, le jus de *tomates* ou pommes d'amour, le safran colorent ou plutôt infectent tous leurs mets. Les Espagnols aiment beaucoup les poids chiches (*garbansos*). Le chocolat, qu'ils prennent deux fois par jour, est leur aliment favori. En fait de douceurs, celles dont l'invention leur revient, sont les *yemas*, jaunes d'œufs sucrés de Cordoue; les *bollos*, les *esponjàdos*, les *cabellos de angels* (cheveux d'ange), faits avec l'intérieur d'une espèce de courge de couleur blonde, très-filandreuse, et baignés dans du sirop de fruits.

On a beaucoup vanté la sobriété des Espagnols. Sans vouloir diminuer le mérite de cette qualité, commune d'ailleurs à la plupart des peuples du Midi, nous devons dire qu'elle tient en grande partie à leur constitution physique et à la nature de leurs aliments. Leurs corps robustes et nerveux, desséchés et endurcis par l'activité d'un climat brûlant, supportent mieux la privation et la surabondance de la nourriture. La chair des animaux, au moins dans les provinces méditerranées de l'Espagne, contient, sous un même volume, plus d'éléments nutritifs qu'ailleurs. Leurs légumes, moins spongieux que dans le pays où l'eau contribue plus que le soleil à leur développement, sont d'une substance plus nourrissante.

En général, les Espagnols se réunissent peu pour se donner à manger. On appelle *refrescos* des réunions qui ne paraissent inventées que par le luxe et par la friandise. Dans le cours de l'année, ce ne sont que de légers goûters qu'on offre aux personnes dont on reçoit la visite; mais dans les occasions solen-

nelles, lorsqu'il s'agit de célébrer un baptême, une noce, une fête, le refresco est une affaire importante et très-dispendieuse. On y invite toutes les connaissances. A mesure qu'elles arrivent, les femmes se séparent des hommes; elles se rendent dans une chambre particulière. On ne se rassemble qu'à l'apparition du refresco. D'abord ce sont de grands verres d'eau qu'on porte à la ronde, et dans lesquels on fait dissoudre des petits pains de sucre; viennent ensuite les tasses de chocolat; après le chocolat arrivent, avec une extrême abondance, les sucreries, les friandises de toutes les formes et de toutes les couleurs. Non-seulement on s'en rassasie sur le lieu même, mais on en remplit de grands cornets de papiers, ses chapeaux, et jusqu'à ses mouchoirs. Le bal ou des parties de jeu suivent ordinairement ces refrescos; mais il est fort rare que la fête se termine par un souper : c'est toujours un repas très-frugal chez les Espagnols, et pour lequel ils ne se rassemblent presque jamais.

PROVENÇAUX. — Des Espagnols, passons aux Provençaux, qui, ayant plusieurs mets « nationaux », doivent conséquemment se trouver compris dans les peuples étrangers (ce qui n'est pas tout à fait à l'encontre de leurs prétentions). Les Provençaux aiment fort l'*ailloli*, nommé par les « Français » : *beurre de Provence;* c'est un composé d'ail pilé avec de l'huile d'olive; ses corollaires sont la *brandade* et la *bourride*. Autre chose de national, « célèbre dans le monde entier, » c'est la *bouillabaisse* ou soupe au poisson, qui a pris naissance au bord de la mer[1]. Pour être adonnés aux fortes épices, les Provençaux ne recherchent pas moins les friandises et les douceurs; ils en ont inventé plus d'une. Il suffit de citer les *barquettes* dont, en été, on accompagne la glace de préférence à d'autres gâteaux, les *calissons d'Aix*, le *nougat*, etc.

[1] Peut-être le lecteur sera-t-il bien aise de connaître l'étymologie de ce mot plaisant. La voici : La pêche faite, le patron-pêcheur expédie au marché tout ce qu'il destine à être vendu; mais il se réserve de petits poissons, des coquillages, etc., apprête le tout et laisse le soin de la cuisson à quelqu'un de ses matelots. Quelques instants après il demande si cela bout (*bouillé?*). Sur la réponse affirmative du cuisinier improvisé : Eh bien, ôte le vase du feu, abaisse-le (*abaïsso*), ajoute-t-il. Le bouillon est alors prêt et il ne reste plus qu'à en humecter des tranches de pain.

Suisses. — Les Suisses ont un gâteau, le *lékerlet*, composé de farine de seigle, de gingembre, d'écorce d'orange et de miel.

Grecs. De nos jours, comme au temps d'Homère, le mets favori et en quelque sorte national des Grecs, c'est le mouton rôti.

C'est tout entier qu'ils font cuire l'animal embroché avec une branche d'arbre; l'opération a lieu dans les cours des maisons. On allume un grand feu, on dresse la broche et un homme ou un enfant se met à la tourner en chantant, jusqu'à ce que le mouton soit cuit.

Les Grecs rejettent avec horreur de leurs tables les grenouilles et les tortues de terre. Leurs principaux aliments sont des olives, des figues, des bamiah, et d'autres fruits.

Turcs. — Chez les Turcs, il y a ordinairement, dans chaque maison un peu aisée, trois tables séparées, savoir : celle du chef de la famille, qui prend habituellement son repas seul; la table des enfants, qui, par respect pour leur père, ne mangent point avec lui, et celle de la femme, qui vit isolée dans son appartement. Quand il y a plusieurs femmes, chacune a son couvert particulier, et toutes ces tables ne peuvent recevoir plus de quatre ou cinq personnes.

Les Turcs prennent deux repas par jour; ils dînent entre dix et onze heures du matin, et soupent à l'entrée de la nuit. L'homme opulent y ajoute dès le matin un léger goûter. A dîner, la plus grande simplicité règne dans le service; des valets apportent sur la tête des plats rangés sur des espèces de plateaux. Les tables sur lesquelles on mange sont petites, rondes et de cuivre bien étamé; elles sont placées sur une espèce d'escabeau qui leur sert de pied, et par-dessous est une grande toile que l'on étend, pour plus de propreté, sur le parquet, devant la sofa. Un ou deux amis avec le maître y sont assis sur les genoux, ou un pied allongé sous la table; les autres se placent tout autour sur des carreaux qui tiennent lieu de chaises. On ne voit sur la table ni nappe, ni fourchettes, ni assiettes, ni couteaux. Une salière, des cuillers de bois, d'écaille ou de cuivre, et une grande serviette d'une seule pièce, qui fait tout le tour de la salle, forment tout l'appareil. On distribue le pain coupé par bouchées, et le pla-

teau étant déjà garni de cinq ou six plats de salades d'olives, de cornichon, de céleri, de végétaux confits au vinaigre et de confitures liquides, le maître de la maison porte la main au plat le premier, et tout le monde l'imite.

Les ragoûts se composent de mouton et d'agneau coupés par petits morceaux; il en est même ainsi des rôtis. Le bœuf paraît rarement sur les tables; la volaille est très-commune, même dans les maisons les moins aisées; en revanche, les mahométans mangent peu de gibier. C'est moins par dégoût de cette viande qu'ils s'en privent, que dans la crainte de se nourrir d'un animal immonde qui aurait pu être tué contre l'esprit de la loi. Ils ne recherchent guère davantage le poisson. Quant à la viande de porc et de sanglier, tous les peuples musulmans ont pour elle la plus grande aversion. Le potage est présenté le premier, et le *pilau* le dernier. Le pilau est le mets national des Turcs, fait de riz cuit au bouillon, auquel on a ajouté quelquefois de l'agneau et du mouton, et de la volaille. Ce n'est que pour ce plat que l'on présente des cuillères. En aucune circonstance on ne fait usage de dessert; les fruits de différentes saisons tiennent lieu de hors-d'œuvre, et chacun en mange à son gré pendant le dîner, concurremment avec les végétaux, les légumes, le laitage, la pâtisserie et les sucreries. Quelque chose qui est propre aux Turcs, c'est le *taron*, gâteau fait de farine, de gingembre, de musc et d'essence de jasmin.

Un quart d'heure suffit ordinairement pour se rassasier.

Les boissons, dont on ne fait usage qu'après le repas, sont l'eau, le *scherbet* et le *khoschab*. Le scherbet se présente à la ronde dans un verre de cristal qui est commun à tous les convives. Le khoschab est une boisson douce faite avec des pistaches, des raisins secs, des pommes, des poires, des prunes, des cerises, des abricots, et autres fruits cuits au sucre et avec beaucoup d'eau. Cette boisson est presque la seule dont on fasse usage. Chez les Européens, celui qui boit porte la santé aux autres; chez les Turcs, c'est tout le contraire, peut-être avec plus de raison. Le Coran défend avec sévérité le vin et toute liqueur fermentée; les dévots se conforment à cette défense, mais les *philosophes*, les *gens pensants*, transgressent la loi

en cachette. Il n'est bu dans les tavernes que par les matelots, les soldats et le bas peuple.

Ce n'est pas à dire que les sultans n'aient jamais bu de vin et même ne se soient jamais enivrés. Bien au contraire! seulement on croit que le premier sultan qui s'est enivré c'est Amurat IV. Il se promenait dans Constantinople, lorsqu'il vit un homme du peuple chanceler devant lui. « Je suis Béeri-Mustapha, lui dit cet homme ivre : si tu veux me vendre la ville, je l'achèterai ; et ne raisonne pas, car je t'achèterai aussi, toi, qui n'es que le fils d'un esclave. » Quand cet homme eut repris sa raison, Amurat le somma de tenir sa parole. « O maître! répondit Mustapha, si vous possédiez les richesses dont je jouissais hier, vous les croiriez préférables à la monarchie de l'univers. » Amurat voulut goûter de son secret; son humeur devint si gaie, il fut si charmé de cette découverte, que non-seulement il en fit usage le reste de sa vie, dont il ne passa presque pas de jours sans s'enivrer, mais qu'ayant fait Béeri-Mustapha son conseiller privé, il l'eut toujours auprès de sa personne pour boire avec lui.

C'est aux lois canoniques que les Turcs, comme les autres musulmans, sont redevables du genre de vie dont nous venons de parler; vie uniforme, apathique, qui de siècle en siècle s'est perpétuée chez eux sans beaucoup d'altération jusqu'à nos jours; ils lui doivent l'espèce de sobriété dont ils se glorifient.

Suédois. — En Suède, même à Stockholm, les classes inférieures ne font du pain qu'une fois ou deux par an. Ce pain est de seigle mêlé d'avoine; on le nomme *kneekkebræd* ou *kakebroë*. Il est rond et plat, de la forme et de la grandeur d'une assiette ordinaire, troué par le milieu, et n'a pas l'épaisseur du petit doigt. On en voit pendre, enfilés par centaines, aux plafonds des maisons de paysans. Ce pain, quoique excessivement dur, n'est pas désagréable au goût; on en présente sur la table des personnes les plus distinguées avec du pain de froment très-bon et très-blanc. Dans les temps de disette, et principalement dans le nord de la Daléearlie, on ajoute à la farine de seigle et d'avoine de l'écorce de bouleau bien macérée et pilée, ce qui rend ce pain si dur qu'il faut avoir des dents dalécarliennes pour pouvoir le manger

Le *bourgeois* de Stockholm trouve, dès son réveil, près de son lit, une petite table couverte d'un plateau, sur lequel sont tous les ustensiles nécessaires pour prendre du café : les tasses sont très-petites ; le lait, le sucre, le beurre, ordinairement d'une qualité supérieure. A dix ou onze heures, il déjeune avec des tartines de beurre, du jambon, du poisson salé ou fumé et de l'eau-de-vie. Le dîner est servi à deux heures. Le repas se compose presque uniformément d'une forte pièce de veau, que l'on a fait cuire le dimanche pour paraître sur table pendant toute la semaine ; on y ajoute du poisson et un plat de pommes de terre, et, pour boisson, de la bière et de l'eau-de-vie, et quelquefois, à la fin du repas, un verre de porto. A quatre heures, le café ; à six heures, nouveau repas, que l'on nomme *aftonvard* : c'est une sorte de collation composée de pain, de fromage et de beurre. A neuf heures, l'on soupe avec deux plats : c'est ordinairement du gruau et du lait ; souvent aussi l'on sert, comme un mets très-délicat, une soupe faite avec du lait, de la bière et du sirop.

NORWÉGIENS. — Le Norwégien n'a, en général, pour entretenir ses forces, qu'un aliment grossier. Le pain de froment ne lui est presque pas connu ; ce grain est très-rare en Norwége, comme dans tous les pays exposés au même degré de froid. C'est avec de l'avoine que se fait presque tout le pain des habitants des campagnes. La manière d'en faire du pain est assez extraordinaire : on lui donne la forme de gâteaux ronds et minces comme une pièce de monnaie. Il se cuit sur une plaque de fer sous laquelle on tient du feu , et deux femmes, dont l'une l'étend et l'autre le lève, en peuvent faire dans un jour la provision d'une famille pour une année. Ce pain est fort peu agréable au palais qui n'y est pas habitué. Il se garde autant qu'on veut et sans altération dans un lieu sec ; on en a conservé pendant près de vingt ans. Mais la récolte de l'avoine, ainsi que celle des autres grains, est sujette dans le Nord à de grands et fréquents accidents. Aussi, dans les années et les cantons stériles, le paysan norwégien a-t-il quelquefois recours, à l'exemple de ses pères, à l'écorce de sapin qu'il fait sécher dans un four. Le pain fait de cet étrange ingrédient est d'un goût amer, résineux, et nourrit peu.

La nourriture la plus ordinaire du paysan est, avec le pain, le gruau d'avoine et d'orge, seul ou mêlé avec du poisson sec ou salé, ou cuit avec du lait aigre. — La viande fraîche n'est pas abondante en Norwége ; on en sale autant que l'on peut pour les provisions d'hiver. — La boisson est communément du lait mêlé avec de l'eau, ou du petit-lait aigre également trempé. On consomme aussi de la bière, et la plus forte est réservée pour les fêtes et les occasions d'éclat. Si l'on peut ajouter à ces aliments de l'eau-de-vie et du tabac, le paysan norwégien est le plus heureux des hommes.

Dans les villes, l'usage est de faire cinq repas : deux déjeuners, le dîner à midi, le goûter, enfin le souper ; à la fin du déjeuner et du dîner, on sert dans les maisons aisées le café et le thé. Ces repas sont toujours fort simples, et il semble qu'on mange moins en Norwége qu'en Allemagne. Mais, si l'on y mange moins, l'on y boit plus, surtout des spiritueux. Dans les soirées et les réunions, le punch circule comme chez nous l'orgeat et l'eau sucrée. L'eau est sévèrement bannie des repas; l'étranger qui voudrait en mêler à son vin offenserait son hôte.

Russes. — Le *caviar* est le mets national des Russes. On appelle ainsi les œufs de différents poissons, principalement de plusieurs espèces d'esturgeons et du béluga, conservés dans le sel. Les œufs du béluga fournissent le caviar le moins estimé; ceux de l'esturgeon commun et du sterlet passent pour un mets plus délicat. Astrakhan est le grand centre de fabrication de cette conserve alimentaire que l'on prépare aussi en Perse, en Turquie, et même maintenant en Allemagne.

Les Russes font pour leur usage des gâteaux de champignons : *ochotnoiriad;* ils ont un autre gâteau fait de beurre, d'œufs, de farine, de saumon et de riz, appelé *koulebiaka*.

Par rapport aux comestibles, la rigueur du climat est un grand avantage pour la Russie. Dès les premières gelées, vers la fin d'octobre, les bonnes ménagères tuent leurs volailles, et les entassent dans des caves avec des couches de neige qui les séparent; elles les tirent de là à mesure que leurs besoins le requièrent. Par ce moyen elles épargnent la nourriture de plusieurs mois de ces animaux. Un autre avantage, c'est de porter au loin

et sans risques les provisions. Le meilleur veau que l'on mange à Pétersbourg vient d'Arkangel, qui en est éloigné de huit cent trente milles ; il se conserve si bien, qu'on ne peut le distinguer de celui qui est fraîchement tué. La méthode que l'on emploie pour dégeler ces viandes consiste à les plonger dans l'eau froide ; car, lorsqu'on les fait dégeler par la chaleur, il en résulte une violente fermentation, et presque une putréfaction soudaine, au lieu que si l'on emploie l'eau froide, la glace semble être attirée au dehors, et forme une incrustation transparente autour du corps d'où elle est chassée. Lorsqu'on dégèle avec de l'eau froide un chou glacé jusqu'au cœur, il redevient aussi frais que s'il venait d'être cueilli ; mais, si on le dégèle par le moyen du feu ou de l'eau chaude, il devient d'un goût si rance et si fort, qu'on ne peut le manger.

Autrefois, quand les Russes donnaient un festin, la femme du maître de la maison ne mangeait point avec les hommes. Parée de ses plus beaux habits, elle entrait pendant le festin dans la salle, avec quelques suivantes, et mettait dans la main des plus considérables des convives un verre d'eau-de-vie après y avoir mouillé le bout de ses lèvres. Pendant qu'il buvait, elle se retirait promptement, et, ayant pris un autre habit, elle faisait la même civilité au second, et ainsi de suite, puis se retirant vers la muraille, les yeux baissés, les bras pendants sur les côtés, elle recevait un baiser de chacun des convives. Cet usage ne se pratiquait que chez les gens riches.

Mais la noblesse russe, s'étant modelée depuis longtemps sur les Français et les Anglais, a perdu tout caractère propre. Ses mœurs et ses usages sont à peu près les nôtres. Nous passerons donc aux paysans. Au dire des voyageurs, ils ont une nourriture saine et abondante. Leur pain de seigle choque d'abord les yeux par sa noirceur, et le palais par un goût aigre ; mais c'est un aliment nourrissant, et, quand on y est accoutumé, on ne le trouve pas désagréable. Ils l'assaisonnent en le farcissant avec des oignons, du gruau, des carottes, du blé vert et de l'huile. Ils mettent de l'ail dans tout. Leurs principaux aliments sont des œufs, du poisson salé, du lard et des mousserons. Ces mousserons sont si communs qu'ils font une partie très-consi-

dérable de la nourriture. On entre rarement dans une chaumière sans en voir une grande provision ; les marchés en sont remplis. Leur variété n'est pas moins surprenante; il y en a de diverses couleurs : de blancs, de noirs, de bruns, de jaunes, de verts, de ponceaux. La boisson ordinaire est ce qu'on rappelle la *quass*, liqueur fermentée qui a le goût du moût, et que l'on fait en versant de l'eau chaude sur de la farine de seigle ou d'orge. On estime que c'est un excellent anti-scorbutique. Ils aiment extrêmement l'eau-de-vie de grain, que les pauvres ne peuvent boire que rarement, et dont ils font volontiers un grand excès.

Islandais. — Le paysan islandais fait trois repas par jour : il déjeune à sept heures du matin, dîne à deux heures après midi, et soupe à neuf heures du soir. Le déjeuner et le souper consistent, dans l'été, en lait caillé dont on a exprimé le petit lait, et que l'on délaye ensuite avec du lait aigri ou lait frais. A dîner, on mange, en hiver comme en été, du poisson séché; on sert ensuite la même espèce de bouillie composée de lait caillé avec du lait aigri ou doux dont nous venons de parler. On met en même temps sur la table du fromage, du pain et de la galette. Les Islandais donnent le nom de galette à une espèce de biscuit de farine, rond, d'environ trois lignes d'épaisseur, d'un demi-pied de diamètre ; la cuisson s'en fait en l'exposant au feu sur une tôle ou sur une dalle de pierre : elle se conserve longtemps. — On fait le dimanche quelques mets extraordinaires; on mange, par exemple, du gruau d'orge ou de sarrasin cuit dans du lait, de la soupe grasse, de la viande macérée dans du petit lait. A Noël et à Pâques, ils seraient désespérés s'ils n'avaient pas de la viande fumée : cette viande n'est point ordinairement salée ; l'Islandais préfère la mettre en presse, pour tirer le suc superflu ; il la laisse ensuite reposer deux jours, afin que le restant du suc se dessèche, et il la pend, après cette opération, à huit à dix pieds au-dessus du foyer; préparée ainsi, elle se conserve très-bien. Les paysans et nombre de personnes riches font aussi putréfier plusieurs espèces de poissons pour les manger : ils prétendent que, si les muscles et les filaments n'étaient pas attendris par cette putréfaction, ils seraient indigestes et pourraient faire du mal. Il ne faut pas parler de la nourriture avec

des légumes; ils sont presque inconnus dans l'île : il fallut une ordonnance du roi, en 1750, pour contraindre les habitants à cultiver des choux.

Les principales ressources sont la pêche et le bétail. Les personnes riches font presque toutes usage de beurre salé; mais les paysans ne se servent que de beurre frais en été et aigri en hiver. Ce dernier est celui qu'ils préfèrent par goût et par économie. Quelque soin que l'on prenne en Islande pour saler le beurre, et quelle que soit sa qualité, il n'est pas possible de le conserver au delà de l'année sans qu'il devienne rance. Il n'en est pas de même du beurre aigri : lorsqu'on a soin d'en bien pressurer le lait, en le lavant et en le pétrissant, ce beurre se conserve vingt années et au delà sans perdre de son premier aigre ni de sa bonté.

La boisson ordinaire est le petit lait, auquel on ajoute un peu d'eau, lorsqu'il a acquis le degré d'aigre et de force qu'il doit avoir. On appelle cette boisson *blanda*. On boit aussi du lait doux, et, dans les jours de fête, de la bière qui est assez bonne.

Lapons. — Les Lapons qui habitent les montagnes vivent du lait et du fromage de rennes, de la chair de ces animaux et de celle de quelques autres pris à la chasse. Ceux qui sont auprès des lacs, des rivières et de la mer, pêchent beaucoup de poissons, qu'ils font sécher pour les garder. Ils aiment surtout la chair d'ours. Ce n'est que depuis peu de temps qu'ils connaissent l'usage du pain, qui y est encore très-rare. Autrefois ils mangeaient de la viande fraîche toute crue; aujourd'hui ils la font cuire un peu. Quand à la viande desséchée par le grand froid, ils la mangent ainsi. Ils sont gourmands, quand ils le peuvent, mais sobres avec la même facilité.

Asiatiques.

Indiens. — Dans l'Inde, on ne voit pour tous meubles, dans les maisons, qu'une natte où l'on s'asseoit, que des vases de terre

ou de cuivre, des assiettes, un moulin à bras, un mortier, une plaque de fer sur laquelle on cuit le pain, etc. La cuisine se fait sous un hangar, et toujours au dehors.

Les gens de la ville comme ceux de la campagne se nourrissent principalement de pain non levé, de végetaux, d'huile ou de beurre clarifié, et d'épices. Le tabac est presque la seule consommation de luxe qu'ils se permettent.

L'assa-fœtida est un assaisonnement très-recherché, qui donne à quelques-uns de leurs mets un peu du goût et de la saveur de la viande. Les précautions que l'on prend pour ne jamais manger dans des plats ou sur des tapis rendus impurs, parce qu'ils auraient servi à d'autres castes, ont donné naissance à quelques coutumes curieuses. Dans un grand dîner donné par un brahmane et où l'on place devant chaque convive vingt ou trente mets ou sauces, on les sert dans des plats faits avec des feuilles d'arbre; on les pose sur le plancher nu, qui, en guise de nappe, est décoré à distance, devant chaque convive, de fleurs et d'ornements dessinés très-habilement avec du sable de toutes les couleurs, et qu'on balaye après le repas. Les castes inférieures mangent de la viande, et sont un peu moins scrupuleuses à l'endroit de la vaisselle, surtout de la vaisselle de métal, qu'on peut toujours purifier par le lavage. Cependant la différence des castes empêche toutes les classes d'avoir ensemble de véritables rapports de société. Le soldat, comme tout individu éloigné de sa famille, fait cuire lui-même son dîner, ne le partage avec personne, et ne connaît des plaisirs de la table que la grossière satisfaction de l'appétit. Tous mangent avec les doigts, et ne manquent jamais de se laver les mains avant et après les repas.

PERSANS. — En Perse, le bas prix des denrées et la grande abondance des fruits et des légumes permettent aux habitants les moins aisés de se procurer une nourriture saine et abondante. Il est défendu aux Persans comme à tous les mahométans de manger du porc. Ils se privent de plusieurs autres viandes, et entre autres de celle du lièvre. Ils ne devraient pas boire de vin, s'ils se conformaient à leur religion; mais un grand nombre de personnes parmi eux enfreignent cette règle; et comme ils disent qu'il y a autant de péché dans un verre de vin que dans une bou-

teille, quand ils se laissent aller à boire, ils le font toujours jusqu'à s'enivrer.

Les Persans commencent leurs repas par les fruits et les confitures, après quoi on sert les viandes.

Après le repas on apporte des pipes et le café. « Ce café, » dit M. Ch. Perrin, auquel nous empruntons ces détails, « est une espèce de boue qu'on mange, pour ainsi dire, plutôt qu'on ne la boit. La raison en est que les Orientaux, au lieu de moudre le café, le pilent aussi fin que du tabac d'Espagne. Ils le font cuire de la même manière que nous ; mais, au lieu de le laisser reposer pour le prendre, ils secouent au contraire fortement la cafetière pour en bien mêler le marc ; de manière que, quand on le verse, il ressemble assez à du chocolat très-épais. On le prend sans sucre, dans de petites tasses de Chine sans soucoupes, auxquelles on supplée par d'autres petites tasses en argent, dans lesquelles on met les premières, pour ne pas se brûler. »

Arabes. — Le mets national des Arabes est le couscous ou couscoussou ; il est formé de pâte de farine granulée et arrosée de beurre et de bouillon. A la Mekke, dans les temps de disette, on recueille les sauterelles, on les fait sécher, et on les réduit en poudre dans des moulins ou dans des mortiers de pierre, pour les substituer à la farine de blé.

Syriens. — En Syrie, le pain, en forme de petites galettes, minces, à peine cuites, est peu agréable au goût lorsque le palais n'y est pas habitué ; il n'est mangeable que le jour même où il a été préparé, le lendemain il prend une analogie très-grande avec la corne. Comme les céréales se tirent de la mer Noire, le pays n'en produisant pas de quoi subvenir aux besoins de la population, et que ces grains sont fortement taxés à l'entrée, la classe pauvre souffre considérablement et se voit souvent obligée de se priver de pain. Le bétail est rare et chétif, et l'on ne trouve que peu de mouton. Le lait, par une conséquence naturelle, est peu abondant. Les Syriens le font aigrir, et le mangent ainsi mélangé avec le riz. Quoiqu'ils soient peu avancés en agriculture, les Syriens sont mieux traités par le règne végétal.

Chinois. — La cuisine chinoise dépasse en originalité, en bizarrerie toute limite croyable. Elle se compose de mets dont les noms

seuls, pour la plupart, excitent la répugnance des Européens. Les *nids d'hirondelle*, les *ailerons de requin*, les *holothuries*, les *vers de terre* salés, cuits et séchés, le *cuir du Japon*, macéré dans l'eau, les *fricassées de grenouilles*, les *chenilles salées*, les *chrysalides de ver à soie*, voilà ce dont les habitants du Céleste-Empire raffolent. Mais on dit qu'il ne faut pas disputer des goûts!

L'hirondelle salangane, qui fournit les nids tant recherchés des gourmets chinois, est environ d'un tiers plus petite que notre hirondelle. Elle construit son nid avec une matière gélatineuse qu'elle sécrète, et qui, selon toute probabilité, est le résidu des milliers de moucherons dont elle se nourrit chaque jour; le volume de ce nid est généralement environ le quart d'un œuf d'oie; il est très-mince, et ne pèse que huit à quinze grammes. Quand on prend les nids avant la ponte des œufs, ils sont de première qualité; mais après la naissance des petits, comme ils sont souillés d'ordure et de duvet, ils forment la deuxième qualité; aussi, si les nids, refaits à la hâte après un premier nid enlevé, sont composés d'une faible quantité de gélatine, ils forment une troisième qualité, et il faut une grande patience pour parvenir à la nettoyer.

Les Chinois qui, à tort ou à raison, attribuent des vertus stimulantes aphrodisiaques à ces nids, placent ces mets bien au-dessus de toutes leurs fricassées d'œufs pourris, de chiens, de chats, rats, vers à soie, scarabées aquatiques, etc. Aussi les prix en restent-ils toujours si élevés, que les riches seuls peuvent goûter de ce mets des dieux; les nids de première qualité valent 175 francs le kilogramme, ceux de deuxième de 100 à 125, et ceux de troisième de 15 à 50.

Les Chinois mangent du requin, mais ils n'en estiment que les ailerons assaisonnés à l'essence de cloporte. Aussi les pêcheurs, après avoir coupé les ailerons de ce poisson, abandonnent-ils son cadavre aux oiseaux du rivage. Le prix de ces ailerons varie, suivant la qualité, de 1 franc 50 centimes à 6 francs le kilogramme.

Les holothuries ou limaces de mer sont d'un aspect repoussant; on les trouve, à la marée basse, attachées aux rochers

du rivage. Elles ont de 5 à 6 pouces de longueur ; on les sépare en deux avec la lame d'un couteau, et elles perdent à l'instant toute l'eau dont elles sont injectées. L'holothurie desséchée n'a guère que la moitié de son volume ; c'est un mets que les Lucullus chinois mangent avec avidité, et ils en font, comme avec les nids d'hirondelles, des potages très-épais au milieu desquels surnagent les peaux rugueuses de ces vilains animaux. Les holothuries, suivant leur blancheur, valent de 1 à 8 francs le kilogramme.

Les Chinois font, avec des holothuries assaisonnées à l'huile de ricin et frites dans de la graisse de chien, des sortes de beignets qu'ils appellent *ki-li*.

Voici de quelle façon ils apprêtent les chrysalides de ver à soie : après avoir filé les cocons, on prend une certaine quantité de chrysalides; on les fait bien griller à la poêle, pour que la partie aqueuse s'écoule entièrement. On les dépouille de leur enveloppe, qui s'enlève d'elle-même, et elles se présentent alors sous la forme de petites masses jaunes, assez semblables aux œufs de carpe agglomérés. On les fait frire au beurre, à la graisse, ou à l'huile, et on les arrose de bouillon, de celui de poulet, quand on peut. Lorsqu'elles ont bouilli pendant cinq ou six minutes, on les écrase avec une cuiller de bois, en ayant soin de remuer le tout de manière qu'il ne reste rien au fond du vase. On bat quelques jaunes d'œufs, dans la proportion de 3 pour 100 chrysalides ; on les verse dessus, et l'on obtient par là une belle crème d'un jaune d'or, et que des voyageurs européens disent d'un goût exquis.

« La cuisine chinoise, dit M. de Ferrière, est celle d'un peuple très-raffiné; elle réunit les usages et les procédés du monde moderne et du monde ancien. Elle a, comme en Russie, les excitants préliminaires, les sauces épicées comme en Angleterre, les ragoûts et les mets compliqués comme en France, et, comme dans les festins de Néron ou d'Héliogabale, le luxe de ne manger de tout un animal que certains morceaux infiniment petits de sa substance ; de tuer, par exemple, un énorme esturgeon pour n'en prendre qu'un mince cartilage, ou bien un requin gigantesque pour en enlever quelques filaments à l'extrémité de l'aileron qui surmonte son épine dorsale. »

Chez les Chinois, les festins passent, en fait de cérémonie, tout ce qu'on peut s'imaginer. Ce n'est point pour manger qu'on est invité, mais pour faire des grimaces. On ne met pas un morceau à la bouche, on ne boit pas une goutte de vin, qu'il n'en coûte cent contorsions. Il y a, comme dans nos orchestres, un officier qui bat la mesure, afin que tous les conviés s'accordent en même temps à prendre dans les plats, à porter à la bouche, à élever les petits bâtons qui servent de fourchettes, ou à les placer régulièrement et à propos dans leur lieu. Chacun a sa table particulière, sans nappe, sans serviette, sans couteau, sans cuiller, car tout est coupé; et on ne touche à rien qu'avec deux petits bâtons ferrés d'argent, dont les Chinois se servent fort adroitement.

On commence le repas par boire du vin pur qu'on apporte en même temps à tous les conviés, dans une petite tasse de porcelaine ou d'argent, et qu'on prend toujours avec les deux mains. Chacun l'élève en l'air, et presque à la hauteur de la tête, en s'invitant par geste à boire le premier. Il suffit de présenter la tasse à la bouche, et de l'y tenir jusqu'à ce que les autres aient bu; car, pourvu qu'on observe les formalités en apparence, il est libre de boire ou de ne pas boire.

Après le premier coup, on sert sur chaque table une grande porcelaine de viandes, où tout est en ragoût. Alors chacun est attentif aux signes du maître d'hôtel, qui règle tous les mouvements des conviés; selon qu'il leur commande, ils appliquent les deux mains sur les deux petits bâtons, ils les élèvent en l'air, les présentent d'un certain sens, et, après un long exercice, les enfoncent dans le plat, d'où ils tirent adroitement un morceau qu'il faut manger ni trop vite ni trop lentement. On recommence ensuite l'exercice des bâtons, qu'on remet enfin sur la table, dans la situation qu'ils étaient auparavant.

Un moment après, on sert encore du vin, et on boit avec toutes les formes déjà décrites. Après quoi on apporte un second plat, auquel on touche comme au premier, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait couvert la table de vingt à vingt-quatre porcelaines. Quand tous les plats sont servis, on cesse d'apporter du vin, et l'on peut manger avec plus de liberté, prenant indifféremment

dans les plats ; on commence alors à donner du riz et du pain, car jusque-là on n'a mangé que de la viande. On présente aussi des bouillons clairs de chair ou de poisson, afin de les mêler avec le riz, si on le juge à propos. On reste ainsi à table, sérieux, grave, sans se parler, pendant trois ou quatre heures.

Quand le maître d'hôtel s'aperçoit qu'on ne mange plus, il fait signe de se lever. On se retire pendant un quart d'heure dans un jardin, ou dans une salle pour s'entretenir. On revient ensuite se remettre à table, que l'on trouve garnie de toutes sortes de confitures et de fruits secs qui servent à faire boire le thé.

Pendant ou après le repas, des comédiens viennent quelquefois donner des représentations.

Japonais. — A un grand repas, les convives sont disposés sur deux rangs. Chaque convive, assis sur ses talons, a devant lui une petite table sur laquelle les plats sont servis, et qu'accompagne parfois une table plus petite, comme succursale. Les domestiques servent en parcourant l'espace entre les deux rangées de convives. Les plats sont disposés sur la table en quinconce. L'un contient du riz, un autre du poisson et des légumes confits dans du *soy*, un troisième du poisson bouilli, un autre encore des *achars*, etc. Les différentes manières d'accommoder le poisson, aussi bien que les différentes espèces de poissons servis sur les tables japonaises, paraissent être innombrables. On mange aussi de la venaison, du porc, du lapin, et quelques autres viandes, mais en petite quantité. De même qu'en Chine, on sert à tous les convives leur part de chaque plat dans des tasses ; ils ont auprès d'eux une tasse de riz, que l'on tient toujours pleine, tandis que les domestiques des deux sexes, toujours attentifs, leur présentent les épices et les assaisonnements, parmi lesquels le *soy*, le gingembre salé et le poisson salé jouent un très-grand rôle. Ce que l'on sert encore, ce sont des végétaux de toutes sortes, sans en excepter les herbes marines.

Un grand dîner se compose habituellement de sept ou huit services ; après chaque service le maître de maison fait sa ronde, et boit le *saki* avec chacun de ses convives. A la fin du repas, comme en Chine, on sert à chaque convive un bol de riz, précédé d'un service de confitures arrangées d'une manière aussi im-

prévue que possible, et qui trompent l'œil aussi bien que le goût.

JAVANS. — Les Indiens de Batavia, nommés Isalanis, sont d'une tempérance remarquable à l'égard de la nourriture. Elle consiste surtout en riz bouilli, avec très-peu de buffle, de poisson ou de la volaille; quelquefois du poisson sec et des chevrettes sèches qu'on y apporte de la Chine. Chaque plat est fortement assaisonné de poivre de Cayenne; ils ont aussi plusieurs espèces de pâtisseries faites de farines de riz et d'autres substances. Ils mangent beaucoup de fruits, et en particulier de ceux que produit le plan.

SIAMOIS. — La nourriture ordinaire du peuple consiste en riz, poissons, légumes et fruits; les riches ont de plus la chair de porc, les œufs, la volaille, les tortues et le gibier. Les habitants des campagnes sont d'une grande sobriété; la plupart ne vivent que de poisson sec, de pousses tendres des arbres, et d'une espèce de cresson qu'ils trempent dans une sauce faite de poivre long pilé et délayé dans du tamarin ou du jus de citron.

Africains.

ABYSSINS. — Les Abyssins ne boivent ni ne parlent jamais qu'après le repas. Le roi et les grands seigneurs s'imaginent qu'il est au-dessous de leur dignité de porter eux-mêmes les morceaux à la bouche. Ce qu'ils ont de plus louable, c'est qu'avant le repas, ils ne se contentent pas d'une légère prière; ils font réciter tout le psautier, mais, pour abréger, ils se distribuent entre eux les psaumes, et chacun récite en même temps le sien

Dans les régions les plus chaudes de l'Afrique, le *dourah* et le *sorgho* sont la nourriture des noirs. Quelques tribus africaines mangent avec plaisir des pieds d'éléphant et de chameau, de la chair de panthère, de lion et de singe.

Une boisson appelée *maïze*, sorte d'hydromel renforcé d'opium, et le *soué* ou *boriza* espèce de bière, animent la sauvage gaîeté de leurs festins.

Canariens. — Les anciens habitants des Canaries, les Guanches, étaient grands mangeurs, et faisaient leur nourriture habituelle de la chair de bouc et de chien, ainsi que du *gofio.* C'était simplement de la farine d'orge torréfiée, délayée avec un peu de lait de chèvre et d'eau. Pour réduire les graines en farine, ils se servaient de deux pierres plates en forme de meules, dures, polies et capables par leur frottement de les mettre en poudre. Les habitants actuels continuent encore de tremper dans du lait de la farine d'orge pour en faire ces gâteaux appelés *gofio* dont l'usage et le nom sont connus dans toute la France, et surtout à Paris.

Nègres. — Dans la Guinée septentrionale, la nourriture des Nègres varie un peu, suivant les divers districts. En général, les gens de condition libre déjeunent à la pointe du jour avec de la bouillie de farine et d'eau, à laquelle on mêle un peu de fruit de tamarin, pour lui donner un goût acide. Vers deux heures de l'après-midi, ils mangent le plus ordinairement une espèce de pudding fait avec un peu de beurre de *schea.* Le souper est le principal repas; on ne le commence guère avant minuit; il consiste principalement en couscoussou, mêlé d'un peu de viande ou de beurre de schea. Pour faire ce couscoussou, qui est la principale nourriture, on commence par humecter de la farine avec de l'eau, après quoi on la bat dans une grande calebasse jusqu'à ce qu'elle devienne grenue. Alors on la met dans un pot de terre, dont le fond est percé de beaucoup de trous, et, ce pot étant placé sur un autre qui n'est point percé, on les unit bien ensemble avec de la farine délayée, ou même avec de la bouse de vache, puis on les met sur le feu. Le pot de dessous est ordinairement rempli d'eau dans lequel il y a de la viande, et dont la vapeur, pénétrant à travers les trous de celui qui est au-dessus, ramollit et cuit le couscoussou. Les nègres, n'ayant point de moulin, se servent de mortier pour réduire les grains en farine.

Les Cafres, — on appelle ainsi les nègres idolâtres, — ainsi que les nègres mahométans, ne se servent en mangeant que de la main droite. Le breuvage des nègres païens est la bière et l'hydromel. Les musulmans boivent de l'eau. Dans les contrées de

l'intérieur, le sel est un objet rare et de luxe : aussi, dire qu'un homme a le moyen de mettre du sel dans ses aliments équivaut à dire qu'il est riche.

Le *schea*, dont nous venons de parler, est un beurre végétal appelé dans le pays *schétoulou*. Il est extrait d'une espèce de noix, ressemble au beurre ordinaire, en a la consistance, et le remplace très-bien. Suivant Mungo-Park, il est même d'un goût plus agréable. Il peut se conserver une année entière sans sel, et tient encore lieu d'huile. L'arbre qui le donne s'appelle *schea*, ressemble assez au chêne américain, et croît de lui-même au milieu des forêts. Son fruit a l'apparence d'une olive d'Espagne; le noyau est enveloppé d'une pulpe douce, que recouvre une mince écorce verte. C'est ce noyau qui donne le beurre par le moyen de l'eau bouillante, après avoir été séché au soleil. Ceux de l'intérieur se nourrissent de la chair des lions et des tigres tués à la chasse, du porc-épic, des sangliers et des porcs. Les Cafres s'enivrent souvent avec la liqueur fermentée provenant d'un fruit particulier aigre-doux. Dans cet état d'ivresse, ils deviennent furieux et de la dernière cruauté ; et si le repas s'est commencé avec la chair de n'importe quel animal, il est certain qu'il se finira avec la chair du Cafre : il n'y a plus pour lui de frère ou de sœur, il tue, il égorge : il devient anthropophage.

Hottentots. — Nous ne parlerons pas du Hottentot civilisé, mais du Hottentot sauvage. Le Hottentot possède des troupeaux de moutons, de bœufs et de chèvres, mange quelquefois la chair des premiers, fait des bêtes de somme des seconds, et boit le lait des dernières. Quant à la chair des bêtes prises à la chasse au moyen de la sagaie, il la mange volontiers grillée ou rôtie ; il est très-rare qu'il la fasse bouillir. Le lait, il le met dans de petits paniers ronds tressés avec tant d'industrie qu'il ne peut passer au travers.

Outre l'eau et le lait, qui sont sa boisson ordinaire, le Hottentot se compose une liqueur enivrante avec du miel et une macération fermentée d'une certaine racine ; c'est une boisson de gala.

Madécasses. — Les naturels de Madagascar, Madécasses ou Malgaches, se nourrissent simplement de racines, de riz et de

lait. S'il leur arrive par hasard de manger de la chair de bœuf, ils la font rôtir ; leur boisson est l'hydromel, ou du vin de cannes à sucre ou de bananes.

Américains.

Groenlandais. — La misère et la faim ne laissent pas beaucoup de bon temps à ces peuples ; la nourriture est rare chez eux, et ne s'obtient qu'au prix des plus grandes peines et de mille dangers. Il faut longtemps courir pour atteindre un renne ; l'ours est terrible quand on le poursuit, et les glaces occasionnent la mort d'une quantité de pêcheurs. C'est cependant la pêche qui offre les principales ressources, surtout celle du veau marin. Quand on a pris un de ces animaux, on en garde la tête et les pieds sous le gazon, si c'est en été, et tout le corps en hiver sous la neige. Les Groënlandais mangent une pièce de veau moitié gelée, moitié pourrie, avec autant d'appétit que de délices. On fait dessécher à l'air certaines parties de l'animal, telles que les côtes, pour les servir ainsi sans autre préparation ; il en est de même du saumon et de la plie, que l'on découpe en longues tranches. Pour les oiseaux et la plupart des autres poissons, on les mange bouillis ou étuvés. On fait de la soupe avec le sang du veau marin. La matière contenue dans le ventre du renne est un mets qui leur paraît si délicat qu'ils en font des présents à leurs amis.

Les Groënlandais servent leurs viandes bouillies dans des plats de bois ; les viandes sèches sont étalées par terre, ou sur un vieux cuir. On prend les mets solides avec les mains, et l'on mord à même.

Le principal repas se fait le soir, au retour de la pêche. Tant qu'elle est possible, l'abondance règne ; mais les mauvais temps sont-ils arrivés, les veaux marins ont-ils disparu au printemps pour deux ou trois mois, quelque calamité amène-t-elle la disette ? voilà les pauvres Groënlandais qui passent des jours entiers

sans manger, si ce n'est le peu de moules et d'algue qu'ils trouvent par hasard. Réduits par degrés au cuir de leurs souliers, et même aux peaux de leurs tentes, qu'ils font bouillir dans l'huile de baleine destinée à leurs lampes, ils prolongent ainsi de misérables jours qui doivent bientôt s'éteindre par la famine.

Quand ils veulent traiter un Européen avec toute la politesse du pays, les Groënlandais lèchent d'abord le morceau qu'il doit manger, pour en nettoyer le sang et l'écume; après cette opération ils le présentent : refuser serait la plus grande incivilité.

Mexicains. — Les habitants du Mexique ont un pain particulier fait avec de la farine de maïs et qu'ils nomment *tortilla*. C'est la base de l'alimentation du peuple. Les classes riches seules font usage du pain de froment. Voici de quelle façon se fabrique la tortilla. La femme chargée de ce soin, — c'est ordinairement une Indienne, — commence par bien attiser son feu entre trois ou quatre briques; elle pose au-dessus un vase aplati en terre cuite, d'une si bonne qualité que, sans eau, il se chauffe et n'éclate pas. Ensuite elle approche du feu la pierre à tortilles, la *métate*. C'est une pierre volcanique de forme rectangulaire, dont la surface est très-unie; elle a près d'une demi-toise de long, et tout au plus un quart de toise de large. Elle est appuyée sur quatre pieds, qui font partie de la pierre. Les deux de devant sont si bas que le bord de la pierre touche presque à terre; ceux de derrière sont un peu plus hauts, de telle sorte qu'elle forme un plan un peu incliné. La *tortillera* place auprès deux *cantaros*, dont l'un contient le maïs qui a trempé auparavant quelques heures dans de l'eau saturée de chaux; l'autre contient de l'eau fraîche. Elle se met ensuite à genoux derrière la pierre à tortille, puis elle écrase peu à peu le maïs, à l'aide d'une autre pierre allongée et presque cylindrique, qu'elle tient par les deux bouts et qu'elle presse sans le faire rouler. Cette seconde pierre est appelée, à cause de sa forme, *el braso*, le bras. A mesure que l'Indienne écrase le maïs, elle l'humecte avec de l'eau du cantaro; puis, quand elle a confectionné une certaine quantité de pâte, elle en prend un morceau dans une main, elle l'aplatit avec l'autre, l'arrondit et le rend si mince, que le plus souvent il n'a pas deux lignes d'épaisseur; c'est une

tortille. Elle la jette sur le plat déjà chauffé par le brasier ; elle continue d'écraser le maïs, en ayant soin de retourner la tortille de temps en temps ; enfin, quand elle pense que cette première tortille va être cuite, elle prend un second morceau de pâte, égal au premier, et elle en forme une nouvelle qu'elle met sur le plat à la place de la première ; elle continue ainsi à faire les autres, de sorte que tout le maïs se trouve moulu, pétri et cuit presque en même temps. Une tortille, deux au plus, restent à faire quand toutes les autres sont cuites.

Tel est le pain des naturels du Mexique. La plupart des créoles eux-mêmes n'en mangent pas d'autre. Dans les villes mêmes où le pain de froment est en abondance, le bas peuple vit de tortilles ; il n'est guère que les riches qui les bannissent tout à fait de leurs tables. La tortille est un assez bon gâteau lorsqu'elle est encore chaude. La chaux dans laquelle le maïs a trempé, en même temps qu'elle l'a rendu plus facile à écraser, la dépouille d'un goût fade qu'il ne quitterait pas sans cela ; mais elle ne lui a rien fait perdre de ses qualités essentielles. La tortille est très-nourrissante ; elle rafraîchit, au lieu d'échauffer comme le pain de froment. En revanche, elle est très-lourde à l'estomac et d'une digestion difficile ; elle ne se conserve pas plus de deux jours. Si elle est faite le matin, le soir même elle devient coriace et perd de sa saveur ; trois jours après, elle se moisit et ne vaut plus rien. Aussi les Indiennes en font-elles provision chaque matin pour un jour seulement.

Indiens. — Ceux du Brésil sont anthropophages ; ordinairement ils se nourrissent de deux sortes de racines, le *manioc* et l'*aipy*. Ils boivent et mangent à des heures différentes, c'est-à-dire qu'ils s'abstiennent de manger lorsqu'ils boivent, et de boire lorsqu'ils mangent. Quand ils sont rassemblés pour manger quelques prisonniers, ils commencent par boire d'une liqueur faite de manioc que leur présentent les femmes, dans une coupe que l'on se passe à la ronde. Le prisonnier qui a fourni cette chair humaine, dont ils sont si friands, a dû dire aux femmes, pour se conformer avec honneur à l'usage, en arrivant dans le village des vainqueurs : *Voici la viande que vous aimez tant qui approche de vous.*

Patagons. — Pour assouvir la faim, le Patagon attaque le plus agile, le plus rusé, le plus audacieux des quadrupèdes, le jaguar, et ce n'est qu'après une lutte, comme on peut se la figurer, avec le plus terrible des tigres, que le Patagon prend son repas... quand il ne sert pas à celui de son adversaire. Ce qu'il y a encore de plus singulier que cette chasse assaisonnée de quelques périls, c'est que, contre l'ordinaire des autres sauvages, si avides de liqueurs spiritueuses, les Patagons n'en veulent point goûter

---

Océaniens.

Mariannais. — Les habitants des îles *Mariannes* ou des *Larrons* se nourrissent de poissons, de fruits et de racines. Nous ne ferions pas mention d'eux, si nous n'avions à ajouter à la manière dont ils se nourrissent, ce trait, qu'ils se procurent le poisson en plongeant. Non-seulement ils parviennent à les atteindre, mais ils les devancent à la nage.

C'est aux îles Mariannes que l'on trouve le *rima* ou arbre à pain. Ce fruit est long de sept à huit pouces, en a environ cinq de diamètre, et est presque ovale. Sa peau est rude comme du chagrin grossier, et sa chair jaunâtre et spongieuse. Quand il n'est pas entièrement mûr, il a le goût du cœur d'artichaut; bien mûr, il a une odeur agréable, et le goût approchant de la pêche. On le fait rôtir sous la cendre après l'avoir fait bouillir; dans cet état il se conserve cinq à six mois; mais dans sa fraîcheur on ne peut guère le garder que vingt-quatre heures; il se dessèche ensuite et acquiert un mauvais goût.

Zélandais. — Le principal aliment des naturels de la Nouvelle-Zélande est la racine de fougère; elle leur tient lieu de pain. Cette plante croît sur les collines, et ressemble à celle que nous connaissons. Ils arrachent dans la belle saison une quantité de ces racines, et les font sécher pour les manger l'hiver. Après la fougère, le poisson fournit plus abondamment à leur subsis-

tance. Ils mangent aussi les oiseaux qu'ils peuvent attraper, surtout les pingoins et les albatros. La chair du chien forme le principal mets de leur festin ; elle est objet de luxe, parce que cet animal est assez rare dans la Nouvelle-Zélande. — Comme ils n'ont point de vase où ils puissent faire bouillir de l'eau, les Zélandais n'ont d'autre manière d'apprêter les aliments, que de les faire cuire dans une espèce de four, ou de les faire rôtir. Leur boisson est l'eau pure.

Nootskiens. — Les habitants de Nootska, appelé par Cook *Entrée du roi George*, préparaient d'une étrange façon et préparent peut-être encore aujourd'hui, une espèce de caviar avec des œufs de harengs. Ils saupoudraient ces œufs de petites branches de pin du Canada, et d'une petite herbe qui croît sur les rochers submergés, et ils mangeaient le tout. Cette espèce de caviar se gardait dans des paniers : c'était leur pain d'hiver. Ils grillaient aussi de grosses moules dans leurs coquilles, et les enfilaient ensuite à de petites brochettes de bois suspendues dans leurs maisons. Le marsouin est l'animal dont ils se nourrissaient le plus communément. Ils le découpaient, et mettaient les morceaux dans un baquet de bois où ils jetaient des pierres chaudes jusqu'à ce que l'eau eût bouilli.

Sandwichiens. — La nourriture de ces insulaires n'était point grossière comme celle des autres sauvages ; ils y mettaient plus d'apprêt, et savaient assaisonner ce qu'ils mangeaient. Le poivre, qui est très-commun chez eux, leur servait à cet usage : une infusion de cette plante se prenait avant et après le repas. Le fruit de l'arbre à pain se mangeait avec tous les autres mets. Le porc, le chien, la tortue, grillés devant le feu, cuits sous la cendre, ou assaisonnés avec de l'huile de poisson, des légumes et des herbes odoriférantes, formaient leur nourriture habituelle. Le poisson, enveloppé dans des feuilles d'ava et cuit lentement, était leur mets favori ; quelquefois ils le mangeaient cru et sans autre préparation. — Des pierres creusées leur servaient de vases à cuire ; des citrouilles vidées et séchées au soleil composaient toute leur vaisselle. Les esclaves découpaient les mets et les portaient à la bouche de leurs maîtres.

Tahitiens. — Nous ne savons pas jusqu'à quel point les Tahi-

tiens, devenus Européens par les mœurs, nous ont imité dans la partie qui concerne la nutrition; mais avant de se civiliser ils mangeaient beaucoup et longuement. Dans la maison d'un chef, les serviteurs préparaient le repas, les femmes le servaient, et faisaient manger le maître en lui mettant les morceaux dans la bouche; elles mangeaient après lui et à part. — Quand ils voulaient apprêter leurs aliments, ils allumaient du feu en frottant le bout d'un morceau de bois sec sur le côté d'un autre, faisaient dans la terre un creux dont ils pavaient le fond avec de gros cailloux unis et y allumaient ensuite du bois sec, des feuilles mortes et des coques de noix de coco. Lorsque les pierres étaient assez chaudes, ils séparaient les charbons et retiraient les cendres sur les côtés; ils couvraient le foyer d'une couche de feuilles vertes de cocotier, et y plaçaient l'animal qu'ils voulaient y faire cuire, après l'avoir enveloppé de feuilles de platane. Si c'était un petit porc, ils l'apprêtaient sans le dépecer, et le coupaient en morceaux s'il était gros. Lorsqu'il était dans le foyer, ils le recouvraient de charbons, mettaient par-dessus une autre couche de fruits à pain et d'ignames, également enveloppés dans des feuilles de platane; ils y répandaient ensuite des pierres, des cendres chaudes et beaucoup de feuilles de cocotiers, puis ils revêtaient le tout de terre pour y concentrer la chaleur; enfin ils ouvraient le trou après un écoulement de temps proportionné au volume de ce qu'ils faisaient cuire. Le jus des fruits et l'eau de mer formaient toute leur sauce. Leur boisson ordinaire était l'eau pure. Dans les festins, ils mâchaient de la racine d'*ava*, d'un goût de poire, et la jetaient dans un vase d'eau. On passait ensuite cette eau à travers une étoffe fibreuse, et alors la liqueur était potable. Elle se faisait toujours au moment où on voulait la boire. Dans le festin, chaque convive mâchait une partie des racines nécessaires, et tous la crachaient dans le même vase.

Plusieurs peuples de l'Océanie mangent des pieds de chameau, du babi-roussa, de la *tappa* ou chair de buffle séchée au soleil, du maïba ou tapir bicolor, des chiens dayas et chinois, de la gazelle, des perroquets, du kangarou, du douyoung[1], de l'i-

[1] Le Douyoung est un cetacé qu'on ne sert dans la Malaisie que sur la

gouane de l'île Louçon, des grandes sauterelles, d'une espèce de mouches chinoises, du crocodile, des serpents, de la tortue de mer, du dauphin, d'une certaine quantité de rats de Kalémantan, de grandes chauves-souris de Bassilan, et même du jeune requin. Certes tous ces mets, excepté le perroquet, le singe et le requin, dit M. Domény de Rienzi sont supportables. La plupart de ces animaux ont paru aussi bons à manger à l'auteur que la plupart de ceux dont les Occidentaux se régalent habituellement. De tous ces mets inusités, le douyoung, avec une sauce piquante, les rognons de bouc de l'Abyssinie, la gazelle d'Arabie, les rats de Kalémantan, grillés et assaisonnés de sel, de poivre et de citron, l'espèce de chien dayas et chinois, dont nous avons déjà parlé, et surtout l'igouane et le landak, sont à son goût les plus délicats; mais il a toujours eu de la répugnance pour les singes.

Dans la Malaisie, le riz et le sagou servent de pain. Dans la Polynésie, le bananier, le cocotier et l'artocarpe remplacent les autres fruits.

table des princes et des grands, de même que le crocodile en Chine et en Cochinchine : sa chair a le goût du veau.



Praticiens, Gourmands, Buveurs, etc.

LES PLUS FAMEUX.

PRATICIENS, GOURMANDS, BUVEURS, ETC.,

LES PLUS FAMEUX.



PRATICIENS.

Archestrate.

Archestrate, de Syracuse ou de Géla, grand maître de cuisine grec, et non moins grand gourmand, voyagea beaucoup, voulant chercher ce qui pouvait le plus flatter son goût chez les peuples étrangers. Il écrivit et cita dans ses ouvrages les lieux où l'on trouvait ce qu'il y avait de meilleur à manger et à boire. Il fut le guide que suivit Épicure.

Archestrate est auteur d'un poëme intitulé *la Gastronomie*, dont il ne reste que des fragments.

Apicius.

Il a existé sous Tibère; car Sénèque a dit de lui. « Apicius a vécu de notre temps. Il a professé dans la même ville qui avait autrefois chassé les philosophes, comme corrupteurs de la jeunesse; il a professé la science de la cuisine, et a infecté son siècle de son goût dépravé pour cette basse étude. »

Apicius demeurait ordinairement à Minturne, ville de Campanie, où il mangeait des squilles (sauterelles d'eau), qu'il payait fort cher. On en pêche là de si grosses que ni celles de Smyrne,

ni les écrevisses d'Alexandrie n'en approchent. On lui dit un jour qu'on pêchait des squilles monstrueuses en Afrique : il s'embarque sans tarder un seul instant. Après avoir essuyé une furieuse tempête, il arrive à la côte, où le bruit de son voyage l'avait déjà devancé. Avant qu'il ait mis pied à terre, les pêcheurs viennent à son bord et lui apportent ce qu'ils ont de plus beau. — « N'en avez-vous pas de plus grosses ? leur dit-il. — Non : il ne s'en pêche pas de plus belles que celles que nous apportons. » Se rappelant aussitôt les squilles de Minturne, il ordonne à son pilote de retourner immédiatement en Italie, sans approcher davantage de la côte où ils étaient.

Après avoir dépensé dans sa cuisine quatre cents millions de sesterces (20,000,000 fr.) sous Néron; après avoir consommé la valeur de tant de congiaires, mangé plusieurs fois dans un repas la valeur d'un impôt, accablé de dettes, il se vit contraint de calculer, pour la première fois, l'état de sa fortune, et vit qu'il lui restait encore quarante millions de sexterces (2,000,000 fr). Aussitôt il s'empoisonna, comme s'il eût craint de vivre dans la misère en n'ayant plus que deux millions de sesterces de rente. C'est de cette Apicius que Martial a dit :

Le patron des gourmands, l'illustre Apicius,
Venait de dévorer six fois cent mille écus ;
Cent mille lui restaient ; une pareille somme
Pouvait suffire encore à vivre en honnête homme ;
Il en juge autrement ; et, redoutant la faim,
Il veut terminer son destin ;
Et pour mourir en gastronome,
Il s'empoisonne en un dernier festin
Apicius, ton nom, cher à la gourmandise,
Était déjà fameux : ta mort l'immortalise.
(C. Dubos.)

Apicius avait composé un traité sur la manière d'aiguiser l'appétit, intitulé *De gulæ Irritamentis*.

Il y a eu trois autres Apicius. Celui dont il vient d'être parlé est le second dans l'ordre chronologique. Le premier vécut de l'an 649 de Rome jusqu'à Tibère. Le troisième *Apicius* vivait sous Trajan; c'est celui qui avait trouvé le moyen de conserver les huîtres fraîches.

Il faut qu'il y en ait eu un quatrième qui ait vécu après Com-

mode, car il parle dans son traité sur la cuisine des encycles de cet empereur.

Taillevant.

Taillevant était *maître queulx* du roi de France Charles VII.

Tout ce qu'on sait de lui, c'est qu'il a écrit un livre de cuisine, le *Viandier*. (*Voyez la Bibliographie.*)

Vatel.

Vatel, fameux cuisinier du dix-septième siècle, au service de Louis XIV, est plus fameux encore dans l'office par sa mort tragique.

La cour était à Chantilly. Il y avait grand repas, et tout était prêt, mais la marée était insuffisante. Le matin de son dernier jour, il quitta sa chambre dès quatre heures, et rencontra un seul pourvoyeur qui lui apportait deux charges de marée. Vatel avait envoyé à tous les autres ports de mer, et, ne voyant pas arriver les autres pourvoyeurs, tandis que le temps pressait, il monta à sa chambre, s'enferma et se donna trois coups d'épée, dont un lui traversa le cœur. Des contrariétés qu'il avait éprouvées la veille avaient porté son exaltation à son comble : deux plats de rôti avaient manqué sur la table des seigneurs de la cour, et le *feu d'artifice* qui avait coûté 16,000 liv. n'avait pu brûler. Il se regarda comme perdu de réputation, et ne vit d'autre remède à sa situation que la mort.

Voici en quels termes madame de Sévigné transmet la nouvelle de cet événement à sa fille : « Le grand Vatel, cet homme d'une capacité distinguée de toutes les autres, dont la bonne tête était capable de contenir tous les soins d'un État ; cet homme donc, que je connaissais, voyant que ce matin, à huit heures, la marée n'était pas arrivée, n'a pu soutenir l'affront dont il a cru qu'il allait être accablé ; en un mot, il s'est poignardé. Vous pouvez penser l'horrible désordre qu'un si terrible accident a causé dans cette fête, qui coûta plus de 600,000 écus. »

Carême.

Nous extrayons de la Notice biographique écrite sur Carême, par le premier éditeur des *Classiques de la Table*, — qui fut son secrétaire, — les lignes que l'on va lire.

« La vie de Carême, dit M. Fayot, prise dès ses premières années, offre un intérêt très-vif; nous sommes touché par ses efforts dans l'abandon, la pauvreté, et attaché par toute l'intelligence qu'il montre dans ses études. J'ai sur les circonstances qui ont rempli cette vie des détails ignorés; je vais en rapporter quelques-uns.

« C'est à sa volonté de connaître qu'il a dû principalement ce qu'il était devenu, il a dit — « qu'il s'était senti de bonne heure « appelé à marquer dans sa profession, et que cette conviction « l'avait soutenu. » — C'est en grand qu'il a songé à travailler dès le début; et quel début que celui qui triomphe de toutes les difficultés, qui recule le but en le touchant!

« Carême se forme donc très-vite comme jeune homme et artisan. Ses pauvres parents n'ayant pu lui donner une première éducation, il l'acquiert lui-même par sa patience, sa réflexion. De treize à quatorze ans, il passe les nuits à copier quelques volumes; trois ans plus tard, Carême est assez instruit pour embrasser *avec étendue sa profession*. — Je cite ses paroles.

« Il était né à une extrémité de la rue du Bac, dans un chantier où son père était garçon de peine. Sa mère, surprise par le mal, y accoucha. — Ses parents, qui avaient eu vingt-cinq enfants, étaient la proie d'une douloureuse pauvreté; son père s'enivrait fréquemment, peut-être par dégoût de la vie, et ses irrégularités de conduite augmentaient la misère et les chagrins de ceux qu'il avait à nourrir. Un lundi qu'il rentra avant l'heure du dîner, il emmena avec lui son jeune fils; ils allèrent dans les champs; après la promenade, ils revinrent à la barrière du Maine, où ils dînèrent. Le repas fini, le père parla d'avenir au pauvre enfant, et l'engagea à se séparer de sa famille. « — Va, petit, va bien;

« dans le monde il y a de bons métiers ; laisse-nous, la misère « est notre lot; — ce temps-ci sera celui de bien des fortunes ; « il suffit d'avoir de l'esprit pour en faire une, et tu en as..... « Ce soir ou demain quelque bonne maison s'ouvrira pour toi; « va avec ce que Dieu t'a donné ! » — Ces paroles, remarquables dans la bouche d'un garçon de chantier, retentirent toujours aux oreilles de Carême. — Près de quarante années après les avoir entendues, il avait encore devant les yeux la figure souffrante et désolée de son père. — Le jeune Carême fut laissé dans la rue : c'est à la lettre; il ne revit plus ses parents ; son père et sa mère moururent quelques années après, ses frères et sœurs furent dispersés. — Dieu n'abandonna pas Carême : la nuit venue, il demanda la couchée à un pauvre gargotier de la banlieue qui le recueillit, et le lendemain il s'engagea à son service. — C'est de ce *cabaret* que sortit ce cuisinier des empereurs et des rois du dix-neuvième siècle.

« A seize ans il finit, chez les bonnes gens qui l'avaient recueilli et élevé, le premier degré de l'apprentissage. Alors les paroles de son père lui revinrent à l'esprit : — Va, avec ce que Dieu t'a donné ! » — Il les quitta les larmes aux yeux pour essayer de s'avancer, et entra en qualité d'aide chez un restaurateur. On remarqua tout de suite son esprit clair et prompt. — Quelques mois après, Carême était un brillant ouvrier.

« A dix-huit ans il entra chez M. Bailly, rue Vivienne, depuis longtemps un des excellents pâtissiers de Paris. Il fournissait la maison naissante de M. de Talleyrand ; maison déjà pleine de luxe et de savoir-vivre. — C'était vers 1800. — La cuisine reparaissait avec sa splendeur dans la maison de cet ancien grand seigneur, remonté à une position princière sur les débris des formes du système républicain. Ce qui reparaissait valait mieux que le luxe surabondant, la sensualité peu délicate du Directoire; c'était le vieux savoir-vivre, et il se remontrait dans sa plus spirituelle élégance. — Le jeune Carême marcha à pas rapides.

« Chez M. de Talleyrand l'art était déjà quelque chose de mieux que la science des habiles. C'était un travail plus raffiné ou plus approfondi ; c'était une manipulation rajeunie. — Les succès de

Carême dans cette grande maison le firent connaître d'un homme près de qui il avait désiré s'exercer, d'un esprit curieux et d'un cœur ferme, M. Laguipière, premier cuisinier de Murat, qui est mort gelé dans sa voiture pendant la retraite de Moscou. Carême n'a jamais appelé ce praticien, que le roi de Naples aima, que « — son maître, l'illustre, le grand Laguipière! » — Les éloges de Laguipière enflammaient Carême d'un zèle nouveau, d'une verve plus ardente. — Ce suffrage, au reste, était de la gloire dans les cuisines impériales.

« Carême acquit beaucoup sous la direction de M. Laguipière; il exécuta en peu de temps, avec facilité, les choses les plus difficiles; avec le même zèle il lut, durant les nuits et quelques intervalles que lui laissaient ses divers services, quelques livres de chimie, des observations culinaires; il suivit même des cours pour éclairer ses recettes et rendre son travail plus certain; on le voyait souvent à la Bibliothèque, copiant des dessins ou lisant des ouvrages relatifs à sa profession et à son histoire aux belles époques. Notre ignorance en fait d'art culinaire lui donnait des dépits bien piquants et des colères charmantes; il s'irritait de ce que l'érudition n'eût recueilli qu'un si petit nombre de renseignements sur la vie domestique des anciens. Apulée, Pausanias et Barthélemy étaient loin de répondre à sa curiosité! Il appelait surtout de ses vœux une *Histoire de la table romaine*. Cette histoire lui paraissait nécessaire à la discussion de faits graves. Il étudia personnellement tous les détails qui étaient restés sur l'hygiène, la culture et la cuisine des Romains. La maison Scaurus fit ses délices; son génie s'appropria les suppositions les plus ingénieuses. — Quelques manuscrits retrouvés par l'abbé Ange May, conservateur du Vatican, lui revélèrent des faits précieux; il les enleva : ses idées sur la vie domestique des anciens devinrent vraiment intéressantes. Il rédigea alors ses conjectures; ensuite son crayon, dont la facilité étonnait M. Percier, les appuya, les démontra par des dessins précis. Il ressuscita ainsi pour l'intimité les plus beaux repas des Romains[1]. Il prouva à ceux qui suivaient ses recherches, que « — la cuisine si re-

[1] Voir *le Maître-d'hôtel français*.

« nommée de la splendeur romaine était foncièrement mauvaise « et atrocement lourde. » — Il n'a guère excepté de ses anathèmes, en fin d'examen, que l'ordonnance et la décoration des services, un luxe qui associait la simplicité à la magnificence. Je noterai ici que Laguipière suivit longtemps ces recherches avec un grand intérêt. Il n'eût pas su les faire lui-même ni rédiger leurs résultats; mais, aussi bien que personne, il se représentait l'état des faits qu'elles ramenaient sous les yeux.

« Carême ne sacrifiait pas à ces investigations le travail des fourneaux ; il y était assidu et y revenait toujours avec zèle, surtout lorsque la discussion lui avait coûté quelques heures.

« Une sobriété constante, mais peut-être pénible pour lui, *né mangeur et doué du signe distinctif*, *la grosse lèvre inférieure;* et, par suite de cette sobriété, une constitution de fer, exercée par l'habitude de la fatigue, le rendirent propre au travail le plus épuisant. — Quand on lui disait : « Ce sera difficile, peut-être impossible; » Il répondait : « Rayez ce mot. » — Nous sommes en 1800 et 1801, et sur un terrain de ce monde où il n'y avait bruit que de son mérite; malgré ses succès, Carême cherchait encore à apprendre, et il était plus occupé de ses études que de sa gloire. Voyez ce qu'il a écrit : « Dans ce « temps, M. Lasnes me perfectionna dans la belle partie du « *froid;* MM. Richaut frères, dans celles des *sauces*; et ce fut « sous le bon et habile M. Robert que mes idées sur la dépense « et la comptabilité s'arrêtèrent. Dans les *grands extra*, M. La- « guipière me révéla ce que notre travail a de plus délicat. J'ap- « pris à improviser sous ce grand maître. Les années suivantes, « j'eus la joie et l'honneur de l'aider. La création des grandes « maisons de l'empire donna des jours d'or à notre art. On créa « des choses parfaites; c'est seulement à ce moment que quel- « ques maisons surent *dépenser juste et assez*. Les sauces de- « vinrent plus veloutées, plus suaves; les excellents *potages* et « *fonds pour braiser* furent adoptés. Les nouveautés les plus « judicieuses parurent de toutes parts, et nos bonnes cuisines « embaumèrent les beaux et riches quartiers de Paris. Les pre- « miers *thés* furent donnés dans ces moments; innovations « charmantes! »

« Le chef de l'État appelait ces *innovations charmantes* dans les fêtes qu'il donnait à ses compagnons d'Égypte, à ces incomparables généraux des armées d'Orient et d'Italie, les Murat, les Junot, les Bessières, les Lannes, les Duroc, les Reynier, les Eugène, etc., alors à peine âgés de vingt-cinq à vingt-huit ans, et, malgré ce petit nombre d'années, les plus clairvoyants esprits de l'Europe; et aux savants qui les avaient suivis dans les déserts de la basse et haute Égypte, dans la Syrie; et à ces hommes d'État du 18 *brumaire*, qui gouvernaient si dignement la France!

« Mais ne nous éloignons pas de Carême.

« Il ne se bornait pas dans ce temps à des travaux théoriques; il bouleversait la pâtisserie, brisait le vieux moule, et offrait au Paris friand des perfectionnements précieux, et en particulier ces pâtes feuilletées, légères et dorées, qui font aujourd'hui les délices de nos tables. — En jetant à ce moment un coup d'œil sur l'ensemble de la vie de Carême, nous voyons qu'il a travaillé depuis dix ans tous les jours à la Bibliothèque impériale et au Cabinet des estampes, qu'il a composé les cent cinquante dessins qui accompagnent son *Pâtissier pittoresque*, et qu'il est allé chaque jour les exécuter sur les premières tables de Paris. — Ces dessins contiennent à peu près tout ce que la pâtisserie peut représenter. « C'est le mardi et le vendredi que je m'y rendais. « La collection des estampes me fit sortir du néant intellectuel; « mon travail devint meilleur; et mon ignorance fit place au « plus précieux des dons, l'instruction! Je sus enfin ce qui avait « été fait avant moi, et je pus l'imiter ou l'étudier. Je pus de« venir créateur à mon tour. Cette soif d'apprendre me trans« porta d'un pôle à l'autre. Malgré mes patients efforts, je sai« sissais assez difficilement les textes, mais l'objet des dessins « venait à moi d'une manière parlante. J'y compris tout de suite « même ce qui n'était qu'imparfaitement représenté; comme « cela, j'étudiais Tertio, Palladio, Vignole, etc. Je vis de l'es« prit et de l'âme l'Inde, la Chine, l'Égypte, la Grèce, la Tur« quie, l'Italie, l'Allemagne, la Suisse. Ces études marquèrent « d'une forme nouvelle mon travail consciencieux; j'avançai ra« pidement comme poussé par une force irrésistible, et je vis

« crouler sous mes coups l'ignoble fabrication de la routine. Un
« rival me dit un jour : — Je ne suis pas étonné que votre
« travail soit si varié, vous êtes toujours fourré à la Bibliothèque
« de l'empereur, où vous dessinez. — Eh bien ! que n'en faites-
« vous autant, lui répondis-je ; mon privilége est public. »

« En racontant ce fait dans un de ses ouvrages, Carême porte lui-même ses regards sur les premières années de sa profession. « A dix-sept ans, j'étais chez M. Bailly *son premier tourtier*. Ce bon maître, s'intéressant vivement à moi, me facilita des sorties pour aller dessiner au Cabinet des estampes. Quand je lui eus montré que j'avais une vocation particulière pour son art, il me confia les pièces montées destinées à la *table du consul*. La paix d'Amiens (1801) venait d'être signée, le consul l'avait dictée ! — J'employai au service de M. Bailly mes dessins et mes nuits. Ses bontés, il est vrai, payèrent bien mes peines ; chez lui, je *me fis inventeur !* Alors florissait dans la pâtisserie l'illustre Avice : son travail m'instruisit. La connaissance de ses procédés m'enhardit, et je fis tout pour le suivre, mais non pour l'imiter ; devenu capable d'exécuter toutes les parties délicates de l'état, j'entrepris des *extraordinaires* uniques. Mais pour parvenir là, jeunes gens, que de nuits passées sans sommeil ! — Je ne pouvais m'occuper de mes dessins et de mes calculs qu'après neuf ou dix heures ; je travaillais donc les trois quarts de la nuit. J'eus bientôt composé douze dessins, vingt-quatre, cinquante, cent, puis deux cents, tous soignés, tous fondés sur des choses nouvelles ; je vis que j'étais arrivé ! — Alors, et les larmes aux yeux, je quittai le bon M. Bailly ; j'entrai chez le successeur de M. Gendron, où je fis mes conditions : j'obtins que, lorsque je serais appelé pour un extra, il me serait permis de me faire remplacer. — Quelques mois après, je sortis définitivement des maisons pâtissières pour suivre mes seuls grands dîners. C'était bien assez. — Je m'élevai de plus en plus, et je gagnai beaucoup d'argent. Les envieux affluaient autour de moi, pauvre enfant du travail ! — Quel bonheur il a ! voyez, il avance toujours. — Et ils voyaient cela sans faire attention à mes veilles et à mon sang brûlé ! C'est depuis ce temps-là que je suis en butte à la jalousie de quelques petits pâtissiers qui ont, je ne

crains pas de le dire, bien à travailler avant d'avoir fait ce que j'ai fait. Je ne puis répondre aux plus infimes; aux habiles, je réponds par mes travaux. »

« Carême se peint dans ces fragments. C'est *sérieux* sans doute; mais vous imaginez-vous qu'un homme aille si avant dans une profession, s'il ne l'a pas regardée comme cela, en face et avec ce sérieux de raison? — Carême avait aussi en vue un objet qui établissait à ses yeux le mérite de sa profession : c'était de rendre la cuisine non-seulement plus délicate, plus variée, *mais plus saine;* s'il a trouvé cette solution-là, il a rendu un service, et il ne peut pas le regarder comme étant de peu d'importance.

« Le voilà dans les cuisines de l'empire; il en suit les plus beaux services dans des fêtes à jamais mémorables; çà et là il est adjoint au travail de Laguipière, des frères Robert, illustres praticiens; de M. Boucher, contrôleur de la maison du prince de Talleyrand, « homme qui a rappelé en France (suivant Carême) le talent administratif des contrôleurs d'autrefois. » — Carême a travaillé douze ans pour le plus spirituel et le plus gourmand des princes de l'empire, l'un des plus habiles de la droite de Bonaparte. Nul personnage ne lui a inspiré plus d'enthousiasme que le prince de Talleyrand. Ç'a été chez lui un sentiment vif et constant, et voici pourquoi : « — C'est que M. de Talleyrand, disait-il, entend le génie du cuisinier; c'est qu'il le respecte, et qu'il est le juge le plus compétent des progrès délicats, et que *sa dépense est sage et grande tout à la fois.* » — Le charme attaché aux succès de ses premiers travaux, qui avaient eu lieu dans cette maison opulente, influait peut-être sur ce jugement et le colorait de quelque poésie. Qui de nous sait se défendre, quand il juge les choses passées de ce prestige exercé sur nos opinions par nos belles années et nos premiers succès? N'aimons-nous pas surtout la gloire dont le souvenir nous revient avec celui de la jeunesse? — Enfin les sentiments de Carême étaient si profonds, qu'ils ont résisté à tout : nulle séduction étrangère de rang et de richesses ne lui a signalé un meilleur connaisseur que M. de Talleyrand.

« Carême travailla chez M. de Talleyrand avec un cuisinier célèbre, feu Riquette. Tous deux furent employés aux dîners

donnés par le prince dans les belles galeries de l'ancien hôtel des Affaires étrangères. Voici à son sujet une anecdote assez piquante : — Quelques années après, à l'époque de Tilsitt, Riquette, appelé en Russie, y introduisit la cuisine française. Sa réputation était grande alors : on ne l'appelait, « des cuisines de Paris à celles de Saint-Pétersbourg, que l'*habile homme et le beau parleur* [1]. » Depuis, M. Riquette fit loyalement une grande fortune. Le 31 mars 1814, Riquette devint, chez M. de Talleyrand, rue Saint-Florentin, où était descendu le czar, le sujet de quelques moments d'entretien, malgré la nature très-grave des circonstances ; quelques paroles sont curieuses, nous les répéterons. M. de Talleyrand ayant questionné le czar sur son cuisinier, celui-ci répondit : « Mais c'est le plus habile homme ! » Quelqu'un ayant ajouté : « Oui, et il a fait une bien grande fortune au service de Votre Majesté. » — « Mais c'est juste, dit l'empereur, Riquette et Carême nous ont appris à manger ; nous ne le savions pas. »

« Carême, enlevé par *réquisition,* fut obligé d'exécuter l'immense dîner impérial et royal donné en 1814 dans la plaine des Vertus. — Il fut appelé l'année suivante à Brighton comme chef des cuisines du prince régent. Il resta près de deux ans dans ce service, et, pour parler exactement, auprès de ce régent spirituel, instruit, gourmand et usé, avec sa confiance et son oreille. Carême était appelé chaque matin dans l'appartement du prince de Galles ; il rédigeait le menu et lui expliquait la vertu, le danger ou la négation alimentaire de chaque mets. C'était un cours que Georges faisait quelquefois durer plus d'une heure.

« On a trop longtemps dit : Le style, c'est l'homme. » Carême a écrit pour prouver que l'*homme même, c'était l'estomac.* Très-sérieusement Carême ne le voyait que là. C'est là peut-être ce qui lui a fait croire si puissante l'influence de son art sur nos facultés. Par cette idée, il croyait toucher à quelques rapports de phrénologie, dont il s'occupait particulièrement depuis plusieurs années. Il y avait dans tout cela une plaisanterie piquante et un peu de science.

[1] Carême.

« Le prinee de Galles dit un jour à eelui qui eouvrait sa table de plats exquis : « Carême, le dîner d'hier était sueeulent; je trouve délieieux tout ee que vous m'offrez; mais vous me ferez mourir d'indigestion. » — « Mon prinee, répondit Carême, mon devoir est de flatter votre appétit, et non de le régler. » — Carême, qui était bien persuadé qu'une bonne euisine peut prolonger la vie, assainit eelle du prinee régent; il l'épiça moins en lui eonservant sa saveur; aussitôt les attaques de goutte eessèrent. Il introduisit sur eette belle table anglaise un travail plus délicat qu'auparavant et plus salutaire. Ce résultat était très-grand. Malgré les bontés que le prinee témoigna en retour à Carême, malgré de beaux traitements et le eharme bien senti par lui d'une sorte d'affeetion royale, il s'éloigna de Brighton. Le eiel noir de l'Angleterre l'aeeablait. En vain le prinee peiné lui offrit une pension viagère représentant son traitement; Carême ému répondit qu'il ne pouvait pas rester; qu'il mourrait vite en Angleterre, *sous ce vilain ciel gris*. — Il revint à Paris, où il avait à continuer des études, à reprendre le travail de ses ouvrages eommeneés. — Dix ans après, Carême fut redemandé par le prinee, devenu roi de la Grande-Bretagne, et aussitôt son avénement. « Quel honneur pour ma vieillesse et ma vie ! le roi de la Grande-Bretagne daigne eonserver le souvenir de mon service [1]. » — Lady Morgan eonsaerait dans le même temps un ehapitre de ses ouvrages à eélébrer ee modeste, ee rare euisinier, qui lui répondait : « Quel généreux sentiment vous inspire, quand vous dites que le talent du euisinier devrait être eneouragé par des couronnes eomme celles que l'on jette sur la seène aux Sontag, aux Taglioni! Je vous remercie, madame, au nom de tous les talents de la euisine française. » — Des eireonstanees assez piquantes, eomme on voit, ont rempli cette existenee d'un artisan habile. Je ne puis m'étendre davantage; d'ailleurs ees aneedotes de la partie active de la vie de Carême se ressemblent; peut-être même que l'intérêt eesse iei, ear Carême ne *travaille* plus pour *créer*, il exeree simplement sa profession.

« Je vais abréger l'exposé des faits. — Il alla à Saint-Péters-

[1] *Art de la Cuisine française au dix-neuvième siècle*, deuxième édition

bourg; il y accepta la fonction de l'un des chefs des cuisines de l'empereur Alexandre. Fatigué par le froid russe, il revint à Vienne, escorté de sa brillante réputation. Il y exécuta quelques grands dîners de l'empereur; puis il s'attacha à lord Stewart [1], ambassadeur d'Angleterre, magnifique gentilhomme et l'un des premiers gourmets du monde. Il le suivit à Londres, mais pour peu de temps; il le quitta au bout de quelques semaines, reprit sa liberté et le chemin de Paris *pour écrire et publier*. L'année suivante, « la noblesse étrangère lui fit l'honneur de le rappeler. » On le vit venir vite aux congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laybach, de Vérone. A Laybach, l'empereur de Russie, qui l'aimait, lui fit remettre une bague étincelante de diamants. Les congrès dissous, Carême vint reprendre la plume en France. — Il passa ensuite au service du prince de Wurtemberg, de la princesse de Bagration, dont il a célébré « la bonté, l'esprit brillant, » et de M. de Rotschild. Une sorte de munificence royale l'a fixé chez ce dernier. Il y a travaillé cinq ans « pour les illustres gastronomes français et étrangers qui visitent cette maison, la sœur de la maison Talleyrand. » Carême loue sans cesse la dignité et la justice des hôtes; il a écrit : « On ne sais plus vivre que là! Et madame la baronne de Rotschild, qui fait les honneurs de cette magnifique réception, mérite d'être comptée parmi les femmes qui font le plus aimer la richesse, à cause du charme et du bonheur qu'elle en tire pour les autres, de la dignité des habitudes et du luxe délicat de sa table. » — Ces paroles sont sorties plusieurs fois de sa plume. Ses lèvres mourantes en murmurèrent quelque chose.

. . . .

« Carême est mort en 1832. »



A la suite de Carême se rangent comme praticiens distingués Laguipière, Lacour, Beauvilliers, Boucher, Robert, Marin, Menon, etc.

[1] Aujourd'hui marquis de Londonderry.

GOURMANDS ET GRANDS MANGEURS.

En tête des *Gourmands,* nous citons, seulement pour mémoire, le nom d'Apicius.



Le Grec Philoxène gagnait secrètement les cuisiniers des maisons où il dînait, et les engageait à servir tous leurs mets le plus chaud qu'il fût possible, afin qu'il pût manger ce qu'il voudrait avant qu'aucun autre pût y toucher. — Ses précautions pour ne pas se brûler étaient prises à l'avance, car Chrysippe dit de lui qu'étant au bain il s'habituait à tenir les mains dans l'eau très-chaude, et même à s'en gargariser la bouche.



Un nommé Aristoxène de Cyrène avait l'habitude d'arroser chaque soir de vin et de miel les laitues de son jardin, et, les cueillant le lendemain matin, il disait que c'étaient des *gâteaux verts* que le ciel lui envoyait.



Archestrate mangeait considérablement, et digérait excessivement vite. Il était pourtant si chétif que, suivant Polybe, l'on pouvait, à la rigueur, voir le jour à travers son corps. On disait de lui que le vent pouvait l'enlever.



L'empereur Claudius Albinus, au rapport de Jules Capitolin, mangea dans un seul déjeuner cinq cents figues, cent pêches, dix melons, vingt livres de raisin, cent becfigues et trente-trois douzaines d'huîtres.



L'empereur Maximin, successeur d'Alexandre Sévère, n'était pas un moins grand mangeur. Il avait huit pieds de taille, et il devint si gros que deux hommes étaient chargés de lui soutenir le ventre. Les bracelets de sa femme pouvaient lui servir de bagues. Il mangeait soixante livres de viande par jour.



Rien ne surpassa la gourmandise de l'empereur Vitellius; tous les chemins de l'Italie et les deux mers étaient couverts de gens qui allaient chercher pour sa table les viandes les plus exquises et le poisson le plus rare. Ce prince faisait quatre grands repas par jour, et quelquefois cinq. Il était si peu maître de sa faim, que pendant les sacrifices on le vit plusieurs fois tirer les entrailles des animaux à demi cuites et les dévorer aux yeux de l'assemblée. Il s'invitait lui-même chez ses amis; il s'y faisait traiter avec une telle somptuosité, qu'il les mettait à deux doigts de leur ruine. Lucius Vitellius, son frère, lui en donna un où l'on servit deux mille poissons et sept mille oiseaux, tous rares et exquis. Enfin, la profusion de cet empereur alla à son comble dans un festin où un bassin seul coûta plus que le repas de son frère. Il était rempli de foies de faisan, de langues de scarre, de cervelles de paon, d'entrailles de murène, et de toutes sortes de poissons et d'oiseaux de grand prix. L'historien Josèphe confesse que, si ce prince eût vécu longtemps, tous les revenus de l'empire n'eussent pas été suffisants pour l'entretien de sa table.



Un comédien du nom de Phagon mangea dans un jour, devant l'empereur Aurélien, un sanglier, un mouton, cent pains ronds, un cochon de lait, et but vingt-quatre mesures de vin.

Alcman, le poëte grec, se donne lui-même pour un grand *mangeur*.



Un athlète de Thase, nommé Théagène, mangea, *dit on*, à lui seul *un taureau*.



Hercule, ayant achevé ses travaux, fut invité à un sacrifice que fit Eurysthée. Les gens de ce prince, servant une part à chacun des convives, n'en donnèrent qu'une assez mince à Hercule; celui-ci, croyant que c'était par mépris, tua trois des enfants d'Eurysthée.



Milon de Crotone avait une voracité égale à sa force extraordinaire; car ayant, aux jeux Olympiques, porté sur ses épaules un bœuf de cinq ans l'espace de cinq cents pas, et l'ayant tué d'un coup de poing, *il est dit* qu'il le dévora ensuite.



Amarante d'Alexandrie fait mention (dans son Traité de la scène) d'un trompette de Mégare, nommé Gérodore, qui, selon lui, avait trois coudées de haut; c'était un homme très-fort. Or il mangeait six chœnix de pain, vingt livres de viande qu'elle qu'il la trouvât, et buvait deux conges.

Il sonnait de deux trompettes en même temps.



Aglaïs, fille de Mégaloclès, sonna la *marche* avec une trompette lors de la première pompe qui fut célébrée avec un grand appareil dans Alexandrie. Elle avait une *périthète* sur le visage, et la tête surmontée d'une aigrette, comme nous l'apprend Posi-

dippe dans ses *Epigrammes*. Cette femme mangeait à un repas onze livres de viande, quatre chœnix de pain, et buvait un conge de vin.



On cite encore comme gourmands dans l'antiquité : Périclès, Pompée, Cicéron, Lucullus, Domitien, Hortentius, Fabius Gurgès (le gouffre), Messalinus Cotta, le tragédien Æsopus, etc.



En 1788, arriva à Paris un jeune homme court, trapu, d'une figure assez ignoble, mais ayant le cou large et des dents jusqu'au fond du gosier ; il se faisait appeler *Tarare*, et fut quelque temps commissionnaire à la porte des spectacles. Il parvint jusqu'aux tréteaux du paradis, il joua le paillasse sur les boulevards. A dix-sept ans il pesait 50 kil. Il mangeait dans vingt-quatre heures, en viande, pain et fruits, le même poids que son corps.

A l'époque où la révolution ferma quelques théâtres, Tarare, ne pouvant gagner sa subsistance, se rendit à l'armée du Rhin ; mais le pain de munition et ses petites maraudes ne lui suffirent pas ; il tomba bientôt malade, et fut conduit à l'hôpital de Soultz. La première chose qu'il y trouva fut un chat ; il le saisit et le dévora vivant, en lui tenant la tête et les pattes.

Le bruit de ces étranges exploits vint jusqu'au général Beauharnais, qui désira le voir. Un corps de l'armée était alors coupé par l'ennemi, et le général voulait lui faire passer des ordres : Tarare offrit de les porter. Il endosse un habit de paysan, reçoit la lettre du général, la met dans un étui, l'avale et part. Arrêté par une patrouille autrichienne, son langage éveille des soupçons ; on le garde à vue pendant vingt-quatre heures. Cependant la lettre commençait à s'impatienter dans le réduit où elle avait été reléguée ; force fut de la laisser sortir. Mais Tarare saisit le moment où ses gardes avaient le dos tourné ; il reprend l'étui, le remet à la poste, s'échappe, fait sa commission, et vient rapporter la réponse de la même manière. La récompense qu'il reçut le

mit à même de soutenir quelque temps son existence; mais il ne tarda pas à se trouver dans le dénûment, et vint mourir de faim à l'hospice de Versailles, à l'âge de vingt-six ans.



Lorsque les Suédois prirent Prague, un homme d'une stature extraordinaire, et d'un appétit dévorant, se présenta à Charles X pour manger un porc tout en vie. Le vieux général Koingsmark, ayant été témoin de ce repas, dit au roi que cet homme était sorcier, et savait faire paraître, par enchantement, ce qui n'était pas en effet. Notre glouton, offensé de cette incrédulité, dit au prince que, s'il voulait ordonner à ce général d'ôter son épée et ses éperons, il le mangerait tout en vie. Koingsmark fut tellement effrayé qu'il se retira aussitôt, aimant mieux essuyer un peu de confusion que d'être convaincu, aux dépens de son corps, du bon appétit de ce mangeur extraordinaire.



Lainez, poëte français, mort à Paris en 1710, était doué d'un appétit qui surprenait toujours ceux avec qui il mangeait. Un jour qu'il avait pris un repas de cinq ou six heures, on lui demanda, le voyant un instant après se remettre à table, s'il n'avait pas dîné. Il répondit : « Est-ce que mon estomac a de la mémoire? »



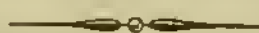
L'historien de Thou parle d'un de ses parents, M. de Samblaçay, évêque de Bourges, qui mangeait sans interruption. On lui servait régulièrement six repas par jour : il en sortait sans être rassasié. Ce bon prélat attribuait une si heureuse faculté au soin qu'il avait de dire religieusement ses grâces à chaque levé de table.



Il y a quelques années, il parut en Saxe un homme que l'on surnomma l'*Ogre de Wirtemberg*, et qui était insatiable. Il faisait profession de manger pour de l'argent. Quand il n'avait pas d'aliments, il avalait des vases de terre ou de verre, il lestait son estomac avec des pierres. Un jour il mangea, en plaisantant, deux boisseaux de cerises avec leurs noyaux ; une autre fois, il avala une écritoire couverte de plaques de fer, avec les plumes, le canif, l'encre et le sable. Ces faits sont consignés dans les Mémoires de l'Académie de Wirtemberg.



Parmi les modernes, nous remarquons comme gourmands : Rabelais, Henri VIII; et plus près de nous : le régent, Louis XV, Frédéric II, Mirabeau, Crébillon, Talleyrand, Danton, Barnave, Portalis, Fontanes, Aigrefeuille, Cambacérès, bien moins gourmand que grand mangeur; Grimod de la Reynière, etc.



GRANDS BUVEURS.

Le jeune Cyrus, disputant le sceptre à son frère aîné Artaxercès, se faisait un titre de ce qu'il portait mieux le vin que lui, et l'écrivait aux Lacédémoniens dont il réclamait le secours : « J'ai plus de cœur qu'Artaxercès; je suis meilleur philosophe ; j'entends mieux la magie; *je bois et je porte mieux le vin que lui.* »



Darius, dans son épitaphe, se vante d'avoir été grand buveur. « Je pouvais boire beaucoup de vin, et porter bien cette charge. »



Nestor, trois fois vieux, comme on dit, était de tous les hommes de guerre de son temps celui qui buvait le plus. Il était plus qu'aucun autre adonné au vin, sans excepter même Agamemnon, à qui Achille reproche de boire immodérément. A la veille même du combat le plus sanglant, Nestor ne s'abstenait pas de boire.



Alcée (le poëte) aimait beaucoup le vin; et Aristophane n'écrivait que dans un état voisin de l'ivresse.



Promachus. — Charès de Mitylène, qui a écrit l'histoire d'Alexandre, y raconte que Calanus, philosophe indien, s'étant jeté

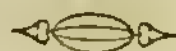
dans un bûcher embrasé, y mourut; mais Alexandre lui fit célébrer des jeux funèbres, où l'on disputa même le prix de la musique, par des chants destinés à la louange de ce philosophe. Comme les Indiens aiment le vin, il invita aussi les grands buveurs à disputer entre eux à qui boirait le plus. Le premier prix était un talent d'argent, le second trente mines, et le troisième dix. De tous ces buveurs, il en mourut sur-le-champ trente-cinq. Peu après, il en périt encore six autres dans les tentes. Celui qui remporta la victoire fut un nommé Promachus; il avait bu quatre conges de vin pur.



Alcétas le Macédonien avait été surnommé *l'Entonnoir*, parce que, se mettant un entonnoir dans la bouche, il avalait sans interruption le vin qu'on y versait.



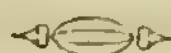
Eschyle avait toujours une pointe de vin lorsqu'il composait ses tragédies; ce qui fut cause qu'un jour Sophocle lui dit : « Eschyle, tu fais bien, mais sans le savoir. »



Alexandre le Grand était si enclin à l'ivrognerie, qu'il se livrait à cette débauche sur un char traîné par des ânes. Lorsqu'il s'enivrait, il lui arrivait de dormir deux jours et deux nuits de suite. On sait qu'il périt en buvant. Philippe, son père, était ivrogne comme lui.



Steen, peintre allemand du XVIIe siècle, abandonna son art; il se fit cabaretier, afin de pouvoir se livrer à son goût pour le vin.



Stella, poëte italien du XVIe siècle, mourut en buvant.

Lys, peintre hollandais du XVIe siècle, se livrait à l'ivrognerie.



Wischer, peintre du XVIIe siècle, mourut de faim, après s'être livré à la dissipation et à l'ivrognerie.



Thornton, littérateur anglais, mort en 1768, buvait à l'excès. « Ah ! lui disait-on, vous vivez en épicurien ; vous abrégez vos jours. » — « C'est vrai, répondait-il ; mais j'abrége mes nuits. »



Edgar Poë, poëte américain, est mort récemment des suites des excès de boisson auxquels il se livrait.

EXEMPLES DE SOBRIÉTÉ.

Agésilas arrivant chez les Thasiens, ceux-ci lui envoyèrent toutes sortes de bestiaux et de jeunes bœufs bien nourris ; ils y avaient joint des pâtisseries et différentes espèces de *tragèmes*. Agésilas reçut les bestiaux et les bœufs ; quant aux *friandises*, il ne les aperçut pas d'abord, parce qu'elles étaient couvertes. Dès qu'il les eut vues, il ordonna aux Thasiens de les remporter, disant qu'il n'était pas permis aux Lacédémoniens d'user de pareils aliments. Les Thasiens insistent. Agésilas leur répond, en montrant les *Ilotes :* Emportes-les et donnez-les à ces gens-là ; il vaut mieux qu'ils les mangent et se corrompent que moi et les Lacédémoniens qui m'accompagnent.



Socrate disait que la différence qu'il y avait entre lui et les autres hommes consistait en ce qu'ils vivaient pour manger, au lieu que lui mangeait pour vivre.



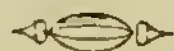
Épaminondas vivait si frugalement, qu'ayant été invité par un de ses amis à souper, et, voyant servir des superfluités, il s'en retourna, disant qu'il pensait avoir été invité pour sacrifier et vivre honnêtement, et non pas pour recevoir injure et déshonneur, en le traitant comme un gourmand.



Pythagore buvait fort peu et vivait de la manière la plus simple, au point qu'il se nourrissait souvent de miel seul. On rapporte la même chose d'Aristide, d'Épaminondas, de Phocion.



Un certain Philinus ne prit dans toute sa vie d'autre aliment solide ou fluide que du lait.



Matris d'Athènes ne mangea toute sa vie que quelques baies de myrte; il s'abstenait de vin et de toute autre boisson, excepté l'eau.



Carius, général romain, vécut de raves toute sa vie.

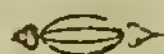


Cornaro, auteur d'un traité sur la tempérance, ne prenait que

quatorze onces de liquide et de solide par jour, et il vécut cent ans.



Un religieux de la congrégation de Saint-Maur, nommé Léauté, a passé plusieurs carêmes sans boire ni manger.



Une femme d'Orival, près Rouen, Anne Harlay, vécut vingt-six ans en buvant seulement un peu de lait.

PARTICULARITÉS.

Bérénice, fille de Ptolémée II, surnommé Philadelphe, ayant été mariée à Antiochus, roi de Syrie, son père eut toujours soin, au rapport de Polybe, de lui envoyer de l'eau du Nil, afin qu'elle n'en bût pas d'autre.



Magon de Carthage traversa sept fois le désert de Libye, vivant, dit-on, de farine seule et sans boire.

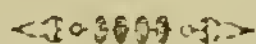


Sanctorius, médecin italien, qui se livra pendant trente ans à des expériences sur la déperdition du corps, prenait ses repas dans une chaise suspendue en l'air et maintenue par un contre-poids dans cet état, jusqu'à ce qu'il eût pris une certaine quantité d'aliments : l'abaissement de la chaise l'avertissait de quitter la table.

Dans ses dernières années, vers 1789, l'astronome Lalande, (alors âgé de cinquante-sept ans) affectait de manger avec délices des araignées et des chenilles. Il s'en vantait comme d'un trait philosophique; il voulait, disait-il, qu'on se mît au-dessus des préjugés, et il parvint à faire penser comme lui une dame qu'il habitua par degrés à voir, à toucher et finalement à avaler des araignées.



On assure avoir vu à Londres, sur la place de Leicestre, un homme que l'usage immodéré du café avait réduit en boule. Il avait cessé de souffrir, et s'était réduit par régime à cinq ou six tasses par jour.



VARIÉTÉS LITTÉRAIRES

ET

MÉLANGES.

VARIÉTÉS LITTÉRAIRES

ET

MÉLANGES.

La bataille de Charnage et de Carême. [1]

Messieurs, je ne puis plus vous céler davantage une aventure qu'on a sue dans le temps par toute la terre, et dont la relation, perdue pendant bien des années, vient enfin d'être retrouvée par mes soins. Jamais rois, comtes ni ducs n'en ont entendu de plus belle. Au reste, je n'ai pas besoin d'insister sur la foi qu'elle mérite; je pense être connu de vous, et vous savez que je ne mentirais pas, quand on me donnerait cent marcs d'argent.

Le roi Louis avait annoncé cour plénière à Paris pour les fêtes de la Pentecôte; et une multitude infinie de personnes s'y étaient rendues, soit dans le dessein de participer aux plaisirs, soit pour y contribuer. Du nombre de ces derniers furent deux princes puissants qui arrivèrent chacun avec un cortége nombreux. L'un était *Charnage*, riche en amis, honoré des rois et des ducs, aimé par toute la terre; et l'autre *Carême*, le félon, l'ennemi des pauvres, le roi des grosses abbayes et des moines, et le prince souverain des étangs, des fleuves et de toute la terre.

[1] Ce morceau et les deux suivants sont extraits des *Fabliaux français* recueillis par LEGRAND D'AUSSY.

Quoique celui-ci soit peu aimé, quoique peu de gens ressemblent à ceux du Beauvaisis et d'Olonne qui pour un poisson donneraient un bœuf; néanmoins, comme il vint escorté d'une grosse suite de saumons et de raies, on le reçut fort bien. Mais cet accueil fut l'origine d'une querelle fameuse, ainsi que vous l'allez voir; car Charnage, choqué de la préférence injuste qu'on donnait à son rival, ne put commander à sa colère, et il s'emporta contre lui en menaces et en outrages. Carême, à qui furent rapportés ces discours injurieux, et naturellement fier et hautain, éclata à son tour. Il s'avança vers son ennemi pour le défier, lui déclara la guerre : guerre terrible et sanglante, qui ne devait finir que par la ruine de l'un des deux rivaux.

Tous deux aussitôt se rendirent dans leurs États, afin de hâter eux-mêmes les préparatifs de cette grande journée, et convoquer leurs vassaux. Carême dépêcha aux siens un hareng qui, avec la rapidité d'une flèche, parcourant les mers, alla conter partout l'insulte faite au roi leur suzerain. Tous, jusqu'à la lourde baleine, promirent d'accourir pour venger son honneur offensé. Pas un seul ne s'en dispensa. Qui eût vu l'ardeur générale n'eût pu s'empêcher d'être étonné; les mers, ce jour-là, se trouvèrent désertes.

Un émerillon, dans l'autre parti, fut chargé de même d'aller notifier aux feudataires de Charnage la déclaration de guerre. Les grues et les hérons vinrent aussitôt présenter leurs services. Le cigne et le canard offrirent de veiller à l'embouchure des rivieres, et promirent de les garder si bien, qu'aucun de leurs ennemis ne pourrait passer. Agneaux, porcs, lièvres, lapins, pluviers, outardes et chapons, poules et butors, les oies grasses enfin, le paon, fier de son plumage étincelant, tous jusqu'à la douce colombe, se rendirent sous l'étendard de leur souverain. Cette troupe bruyante et timide, fière de son nombre, célébrait d'avance sa victoire; et partout, sur son passage, elle faisait retentir les airs de ses cris discordants.

Carême, armé de pied en cap, s'avança monté sur un mulet (poisson d'eau douce), et portant un fromage en guise d'écu. Sa cuirasse était une raie, ses éperons une arête, et son épée une sole tranchante. Les traits et les munitions de guerre con-

sistaient en pois, marrons, beurre, fromage, lait et fruits secs.

Charnage avait son heaume fait d'un pâté de sanglier, surmonté d'un paon. Un bec d'oiseau lui servait d'éperons, et il montait un cerf dont le bois ramu était chargé de mauviettes.

Dès que les deux généraux s'aperçurent, ils fondirent l'un sur l'autre, et se battirent avec fureur; mais, les troupes de chaque parti s'étant avancées pour les secourir, ils furent bientôt séparés et l'affaire devint générale.

Le premier corps qui eut quelques succès fut celui des chapons. Il tomba sur les merlans qu'on lui avait opposés, et les culbuta si vivement que, sans les raies armées d'aiguillons, lesquelles, soutenues des maquereaux et des flets, vinrent rétablir le combat, le désordre peut-être fût devenu plus considérable. Les archers de Carême alors commencèrent à faire pleuvoir sur leurs ennemis une grêle de figues sèches, de pommes et de noix; et les barbues aussitôt, les brêmes dorées, les congres aux dents aiguës s'élancèrent dans leurs rangs étonnés; tandis que les anguilles frétillantes, s'entortillant dans leurs jambes, les renversaient sans peine. On remarqua surtout un jeune saumon et un bar courageux qui firent des prodiges inouïs de valeur. Non, une semaine entière ne me suffirait pas pour vous raconter toutes les prouesses que vit cette brillante journée.

Déjà l'armée aquatique gagnait du terrain, et la victoire allait se déclarer pour elle, mais tout à coup, les canards par leurs cris appelant des secours, deux hérons et quatre émérillons s'élèvent dans les airs, et fondent comme la foudre sur les vainqueurs. Le butor et la grue viennent les seconder. Tout ce qu'ils attaquent est dévoré, et le carnage devient terrible. Le bœuf pesant, qui jusqu'alors avait vu, sans s'émouvoir, le danger de son parti, s'ébranle enfin. Il s'avance lourdement, abat et renverse des files entières, écrase tout ce qui ose lui résister, et seul jette le désordre et l'épouvante dans l'armée.

C'en était fait à jamais de Carême, s'il se fût opiniâtré à combattre plus longtemps. Il céda prudemment au danger et fit promptement sonner la retraite, dans l'espérance qu'il pourrait, pendant les ténèbres, rallier et ranimer ses troupes pour recommencer le lendemain la bataille. La nuit fut employée de part et

d'autre à faire de nouvelles dispositions ; mais un événement imprévu vint décider pour jamais du sort des deux monarques.

Au point du jour, *Noël,* suivi d'un renfort considérable, arriva au camp de Charnage ; et la joie qu'excita sa présence y éclata par des millions de cris d'allégresse. Ces transports bruyants, qui retentirent jusqu'au camp ennemi, y jetèrent l'alarme. On voulut savoir ce qui les occasionnait, et l'on détacha quelques espions pour s'en éclaircir. Mais quand, ceux-ci, de retour, eurent fait leur rapport, à l'inquiétude succédèrent l'abattement et la consternation. En vain, Carême, par ses discours, essaya de réchauffer les courages ; la terreur les avait glacés. Chacun jetait ses armes, et de toutes parts l'on n'entendait que des voix séditieuses crier : *La paix! la paix!*

Forcé donc de traiter malgré lui, et sur le point de se voir trahi par ses propres soldats, le triste monarque envoya, pour négocier, un député au vainqueur. Charnage, qu'avait enorgueilli la victoire de la veille et ses nouvelles espérances, exigea d'abord que son ennemi sortît pour jamais de la chrétienté. Cependant, sur les représentations de ses barons, il entra en accommodement, et, conjointement avec eux, conclut un traité par lequel il consentit que Carême parût pendant quarante jours dans l'année, et deux jours en outre, environ, dans chaque semaine ; mais ce ne fut qu'aux conditions que les chrétiens, en dédommagement, pourraient, non-seulement pendant ces jours de pénitence, mais encore pendant tous les autres de l'année indistinctement, joindre au poisson, dans leur repas, le lait et le fromage. Et ce fut ainsi que le roi Charnage rendit le roi Carême son vassal.

La bataille des Vins.

Voulez-vous, Messieurs, entendre une histoire bien jolie? c'est celle qui arriva au gentil roi Philippe; écoutez-moi.

Ce prince, vous le savez, aimait le bon vin. Il l'appelait l'ami de l'homme; et toutes les fois qu'il en rencontrait l'occasion, il ne manquait guère de renouveler l'amitié. Néanmoins, comme il ne voulait point prodiguer la sienne, et comme surtout on doit être prudent et sage, il entreprit, un jour, de faire un choix, et envoya par toute la terre chercher ce qu'offraient de meilleur les vignobles les plus renommés. Tous briguèrent avec empressement l'honneur de désaltérer le monarque. Chacun d'eux députa vers lui; et des différents pays du monde on vit arriver à sa table les vins les plus exquis [1].

Il s'y trouvait en ce moment un prêtre anglais, son chapelain, mais cervelle un peu folle, qui, l'étole au cou, se chargea d'un examen préliminaire. D'abord se présentèrent à lui Beauvais, Étampes et Châlons [2]; mais à peine les eut-il vus, que, les excommuniant aussitôt, il les chassa honteusement de la salle, et leur

[1] Le poëte, en cet endroit, nomme une quarantaine de vins différents. Les voici :

Aussoin, Moselle, Aunis, la Rochelle, Taillebourg, Saintes, Meulan, Trenebourg, Palme, Plaisance, Espagne, Narbonne, Montpellier, Provence, Carcassonne, Béziers, Moissac, Saint-Emilion, Saint-Yon, Orchèse, Orléans, Jergeau, Argenteuil, Vermanton, Soissons, Hanvillers, Epernay, Sésanne, Samois, Anjou, Gâtinais, Issoudun, Châteauroux, Sainte-Brice, Nevers, Trie, Sancerre, Reims, Auxerre, Vesda, Flavigny, Tonnerre, Saint-Pourçain, Savigny, Chabli et Beaune, que l'auteur dit n'être pas *jaune, mais vert comme corne de bœuf*.

Ces noms, joints à ceux qu'on trouvera répandus dans le cours du fabliau, donnent la liste exacte des vins qui, au treizième siècle, avaient quelque réputation; et c'est ce que le conte a de plus intéressant.

[2] Rien n'indique s'il est question du Châlons de Bourgogne ou de celui de Champagne.

défendit d'entrer jamais où se trouveraient d'honnêtes gens. Ce début sévère fit une telle impression sur ceux du Mans et de Tours, qu'ils tournèrent d'effroi (il est vrai qu'on était en été), et se sauvèrent sans attendre leur jugement. Il en fut de même d'Argence, de Rennes et de Chambeli[1]. Un seul regard que le chapelain, par hasard, jeta de leur côté, suffit pour les déconcerter. Ils s'enfuirent aussi, et firent bien : s'ils eussent tardé plus longtemps, je ne sais trop ce qu'il leur serait arrivé.

La salle un peu débarrassée par la sortie de cette canaille, il n'y resta que ce qui était bon; car le prêtre ne voulait pas même souffrir le médiocre. Clermont et Beauvoisin parurent donc, et ils furent reçus d'une manière distinguée. Enhardi par cet accueil favorable, Argenteuil s'avança d'un air de confiance, et se donna, sans rougir, pour valoir mieux que tous ses rivaux ; mais Pierre-Fitte, rabattant avec les termes qui convenaient l'orgueil d'une prétention pareille, prétendit à son tour mériter la préférence, et rappela en témoignage Marli, Montmorency et Deuil ses voisins. Aussois, de même, pour prouver son mérite, allégua qu'il avait, avec les vins de Moselle, la gloire d'étancher la soif des Allemands, de qui il recevait en retour de belles et bonnes pièces sonnantes. La Rochelle vint enchérir encore sur celui-ci. Il se vanta d'abreuver, non-seulement les Flamands, les Normands et les Bretons, mais encore l'Angleterre, l'Écosse, l'Irlande, le Danemark ; et il montra quantité de bons stirlings qu'il rapportait de ces voyages. Andeli, enfin, Bordeaux, Saintes, Angoulême, Saint-Jean-d'Angéli, et le bon vin blanc de Poitiers surtout, s'avancèrent pour demander l'honneur du choix ; mais Chani, Montrichard, Laçois, Montmorillon, Buzançais, Châteauroux et Issoudun, les arrêtant, soutinrent contre eux la gloire des vins français[2]. » Si vous avez plus de force que nous, dirent-ils, nous avons en récompense une finesse et une sève qui vous manquent; et jamais on n'entend ni les yeux ni la tête, nous

[1] On est incertain sur le lieu ainsi appelé; quant à Rennes, il y en a deux à vignoble, un en Languedoc, l'autre dans le Maine.

[2] Pour comprendre cette dernière phrase, il faut se rappeler qu'à l'époque où le conte a été composé, sous Philippe-Auguste, les Anglais possédaient la Guienne, la Saintonge, l'Angoumois, le Poitou, etc.

faire des reproches. » Les autres voulurent répliquer ; on se querella. Ces haleines ambrées et échauffées par la dispute parfumaient la salle. C'était une jolie quintaine [1] que celle de ces champions disposés au combat. Il n'y a personne, chevalier ou moine, chanoine ou bourgeois, eût-il été écloppé ou aveugle, qui ne fût venu là volontiers briser une lance ; et je gage même qu'aucun d'eux n'eût demandé la quarantaine [2].

Le roi, dont toutes ces prétentions et ces querelles ne faisaient que redoubler encore l'irrésolution et l'embarras, déclara qu'il voulait faire lui-même l'essai de tous les aspirants. C'était le moyen de décider ce grand procès d'une manière sûre et sans que personne eût à se plaindre. Le chapelain l'imita, et voulut goûter aussi ; mais, trouvant alors que le vin valait un peu mieux que la cervoise de sa patrie, il jeta une chandelle à terre et excommunia toute boisson faite en Flandres, en Angleterre, et par delà l'Oise. A chaque lampée qu'il avalait, car telle était sa manière de faire l'essai, il disait : Je goûte. Bref il goûta si bien, qu'on fut obligé de le porter sur un lit où il dormit trois jours et trois nuits sans se réveiller.

Philippe enfin assigna les rangs. Il nomma Chypre, pape ; Aquilat, cardinal. Quant aux vins de France, il choisit parmi eux trois rois, cinq comtes et douze pairs. Ah ! qui pourrait s'assurer d'avoir tous les jours un de ces pairs à sa table, pourrait bien se promettre aussi de n'avoir plus à craindre aucune maladie. Si cependant, messieurs, quelqu'un parmi vous était privé de cette consolation, lui conseillerai-je pour cela d'aller se pendre ? Non vraiment ; bon ou mauvais, buvons-le tel que Dieu nous l'a donné ; couchons-nous le soir auprès de notre vieille, et vivons contents [3].

[1] La Quintaine était un exercice en usage chez les Romains, lequel consistait à lancer des flèches contre un poteau.

[2] C'est le délai de quarante jours, connu aussi sous le nom de *Trève de Dieu*, qui fut institué par Philippe-Auguste pour prévenir les désordres révoltants qui, entre seigneurs en guerre pour cause de parenté, résultaient de surprises sans déclarations préalables.

[3] Il résulte de ce fabliau que l'on estimait,

1° Parmi les vins étrangers, ceux de Moselle, d'Espagne, de Chypre et d'Aquilat (Aquila dans l'Abruzze au royaume de Naples, ou Aquilée dans le Frioul).

Le pays de Cocagne[1].

L'auteur du pays de Cocagne, après avoir annoncé, que, s'il n'est pas vieux, il n'en est pas moins sage, et que ce n'est pas la barbe qui donne le bon sens, dit qu'étant allé à Rome pour l'absolution de ses péchés, le pontife l'envoya en pénitence dans une terre étrangère qui a été bénie de Dieu particulièrement et qu'on nomme *Pays de Cocagne*. « Là, on gagne de l'argent à dormir; celui qui dort jusqu'à midi est le mieux rétribué. Les maisons sont encloses de bars, d'aloses et de saumons; les toits ont pour chevrons des esturgeons, pour lattes des saucisses, pour couvertures des *bacons*, côtes de porc salées et fumées, si appétissantes en *carbonades*. Par les rues, l'on voit les oies grasses, embrochées et tournant d'elles-mêmes; et elles sont

2° Parmi les vins de province ou de canton ceux d'Anjou et de Provence; ceux de Gâtinais dans l'Orléanais; ceux d'Aussois en Bourgogne.

3° Parmi les vins particuliers des provinces,

L'Angoumois avait ceux d'Angoulême;

L'Aunis ceux de la Rochelle;

L'Auvergne ceux de Saint-Pourçain;

Le Berry ceux de Sancerre, de Châteauroux, d'Issoudun et de Busançais;

La Bourgogne, ceux d'Auxerre, Beaune, Beauvoisin, Flavigny et Vermanton;

La Champagne, ceux de Chabli, Épernay, Hauvillers, Reims, Sésanne, Tonnerre;

La Guienne, ceux de Bordeaux, Saint-Émilion, Trie et Moissac;

L'Ile-de-France, ceux d'Argenteuil, Deuil, Marly, Meulan, Soissons, Montmorency, Pierre-Fitte à Saint-Yon;

Le Languedoc, ceux de Narbonne, Béziers, Beauvais, Montpellier et Carcassonne;

Le Nivernais, ceux de Nevers, Vézelai;

L'Orléanais, ceux d'Orléans, Orchèse, Jergeau, Samoi;

Le Poitou, celui de Poitiers;

La Saintonge, ceux de Saintes, Taillebourg, Saint-Jean-d'Angeli.

La Touraine, celui de Montrichard.

[1] Anciennement *coquaigne*, du latin *coquina* (cuisine).

suivies de la *blanche aillie*. Sur tous les chemins, on trouve des tables dressées, les nappes mises où l'on vient librement s'asseoir pour boire et manger. Voulez-vous du poisson, de la viande, de la venaison, du gibier rôti ou en pot? Prenez; chargez-en une charrette, si cela vous plaît, et vous n'aurez pas d'écot à payer. Voulez-vous du vin? voici une rivière divisée en deux bras; l'un est rempli du meilleur vin rouge qu'on puisse trouver à Beaune; dans l'autre coule un vin blanc qui rivalise avec celui d'Auxerre, de Tonnerre ou de la Rochelle; et pour puiser dans le courant, les mazerins, les verres et les *hanaps*, viennent tout seuls se ranger sur les berges. »

En Cocagne c'est un printemps éternel, partout des concerts, de la musique, des danses, jamais querelles ni guerres, les mois ont six semaines, et tous les jours sont des dimanches. On compte annuellement quatre Pâques, quatre Saint-Jean, quatre Assomptions, quatre Toussaints, quatre Noëls, quatre Chandeleurs, quatre Carêmes-prenant ou mardi gras; mais le Carême ne revient que tous les vingt ans. Pendant trois jours de chaque semaine, une ondée de flans chauds pleut sur toutes les têtes, chauves ou chevelues. On trouve au pied de tous les murs des bourses bien garnies, mais on les y laisse. A quoi serviraient-elles, puisqu'il n'y a rien à vendre ni à acheter? tout s'y donne, même l'amour! toutes les femmes y sont belles et peu farouches; on peut les choisir à son gré et les quitter au bout de l'année : les plus longs engagements ne dépassent point ce terme. Mais ce qu'il y a surtout de merveilleux, c'est que dans ce beau pays existe la fontaine de *Jouvence*. Devient-on vieux? on va s'y baigner et l'on en sort n'ayant plus que vingt ans. Il ne tenait qu'à moi d'en profiter, dit l'auteur, et j'en eus envie. Mais par pure bonté du cœur, je voulus venir chercher mes amis pour les y conduire et leur faire part de ma bonne fortune; et à peine fus-je sorti de la contrée, qu'il ne me fut plus possible de la retrouver. Je me vois donc aujourd'hui réduit aux regrets; et ceci doit vous apprendre qu'il faut se tenir où l'on est bien.

Les noces de Gamache.

(CERVANTES : *Don Quichotte*).

Sancho ne se serait pas éveillé sitôt, si don Quichotte ne l'eût poussé deux ou trois fois du bout de sa lance. Enfin, Sancho ouvrant à demi les yeux, portant lentement son regard de côté et d'autre : — Il me semble, dit-il, que je sens du côté de cette ramée une odeur qui vaut bien celle du thym et du serpolet. Ah ! que cela sent bon ! Par ma foi, ce sont des carbonades, et je gagerais bien par avance qu'il fera bon à ces noces. — Dépêche toi, glouton, dépêche-toi, dit don Quichotte, allons voir ces noces, dont tu as l'imagination si pleine....... Allons, j'entends déjà le son des instruments qui retentissent de toutes parts, et sans doute que les noces se feront ce matin à la fraîcheur, pour éviter les chaleurs de l'après-midi.

Sancho sella promptement Rossinante, et, ayant mis le bât sur le grison, ils montèrent à cheval, et s'en allèrent au petit pas du côté de la ramée. La première chose qui s'offrit en entrant aux yeux de Sancho, et qui le réjouit extrêmement, ce fut un bouvillon auquel un ormeau entier servait de broche, et dans le feu où il devait rôtir il n'y avait pas moins d'un bûcher de gros bois, autour duquel bouillaient six grandes marmites, ou plutôt six cuves capables d'engloutir des moutons entiers. Un grand nombre de chapons, d'oisons et de poules, étaient déjà tout prêts pour être ensevelis dans les marmites, et toutes sortes d'oiseaux, tant gibier que de basse-cour, pendaient en nombre infini à des arbres où on les avait mis à l'air dès le soir auparavant pour les mortifier. Sancho compta plus de soixante grands flacons pleins de vin, qui tenaient chacun pour le moins vingt pintes. Il y avait aussi de grands morceaux de pain blanc entassés les uns sur les autres, de la même façon qu'on voit des tas de

moellons autour des carrières : d'un autre côté les fromages en piles formaient une espèce de fortifications ; ce qui fit dire à Sancho qu'il n'avait jamais vu de place ni mieux munie ni plus digne d'être attaquée. Tout auprès, deux chaudières pleines d'huile et de graisse servaient à faire des beignets, et autres choses semblables, pendant qu'on prenait le sucre à pleins poêlons dans une caisse qui en était toute pleine. Il y avait plus de cinquante cuisiniers ou cuisinières, la joie peinte sur le visage, et travaillant tous proprement, et avec diligence. Le corps vaste et creux du bouvillon enfermait une douzaine de cochons de lait, qu'on y avait mis pour lui donner bon goût, et qui servaient comme de farce. Pour les épiceries de toutes sortes, elles n'étaient point là en cornets de papier, mais il y en avait un coffre plein. Enfin les préparatifs de la noce, quoique rustiques, étaient en abondance, et il y en avait pour quatre villages.

Sancho regardait tout cela avec admiration, il prenait tout en amitié ; et presque enchanté de la nouveauté de ce spectacle, il souriait de temps en temps, et se passait à tout moment la langue sur les lèvres. Les marmites le tentèrent les premières ; et il eut de bon cœur pris le soin de les écumer. Ensuite il se trouvait attendri par les boucs de vin ; et les gâteaux et l'odeur des beignets le captivèrent tout à fait. Ne pouvant enfin résister à la tentation, il aborda un des cuisiniers avec des termes de courtoisie, et qui sentaient l'appétit, le priant de trouver bon qu'il trempât un quignon de pain dans une des marmites. Hé, mon pauvre frère, répondit le cuisinier, ce jour-ci n'est pas un jour de jeûne, grâce à la libéralité du riche Gamache ! Approchez hardiment, et cherchez s'il n'y a point là quelque cuiller pour écumer une ou deux poules, et grand bien vous fasse ! vous ne trouverez pas qui vous le reproche. Je ne vois point de cuiller, dit Sancho, presque en soupirant. Voilà un grand malheur, répondit le cuisinier : ô que vous êtes un pauvre homme ! Vous ne savez pas vous servir ; et prenant en même temps un grand poêlon neuf, il le plongea dans une marmite, et en tira une poule et un oison qu'il lui donna : — Tenez, mon enfant, lui dit-il, déjeunez de cette écume, en attendant le dîner. Grand merci, dit Sancho.

Une page des Mémoires de Carême.

(INÉDITS.)

« Le récit que je vais tracer sera rapide et simple ; ma vie n'aspire pas au premier plan. Je vais dire ce que j'ai vu. Artisan laborieux, je dirai rapidement ce que j'ai fait. Je sens que je vieillis vite, et que Dieu peut d'un moment à l'autre me rappeler à lui. C'est pour cela que je prends la plume. Ce que je vais dire ne sera peut être pas sans intérêt pour nos jeunes praticiens et pour le public d'élite de Paris ; celui-là comprend le mérite de la diversité des efforts.

« Quoique né dans une des plus pauvres familles de France, d'une famille qui a compté vingt-cinq enfants ; quoique mon père même, pour me sauver, m'ait littéralement jeté dans la rue, la fortune m'a souri rapidement, et une bonne fée m'a pris souvent la main pour me mener au but ; aux yeux de mes ennemis, et j'en ai beaucoup, j'ai paru plus d'une fois l'enfant gâté de la fortune. — J'ai accepté et refusé en divers temps les plus belles places ; j'ai délaissé les premières maisons de l'Europe pour rédiger ma pratique et celle de quelques grands contemporains qui n'existaient plus guère, lorsque j'ai écrit, que dans mes souvenirs.

« Je n'ai accepté le bien-être que lorsqu'il ne contrariait pas mes goûts d'étude et les vues que j'avais eues de bonne heure sur ma profession. Dans le passage rapide de toutes ces places, l'opulence m'a été offerte dix fois ; mais je n'ai pas toujours voulu ses biens. Mon ambition était sérieuse ; et de bonne heure j'ai eu celle de vouloir élever ma profession à l'état d'art. C'est précisément sur ce chemin que j'ai rencontré le plus de diffi-

cultés. — J'ai trouvé partout la paresse et l'envie, cette triste disposition que toute supériorité importune, et surtout celle d'un camarade. En somme, j'ai eu plus de succès que je n'en ai désiré. Cette position exceptionnelle n'a jamais diminué pour moi le chagrin de vivre souvent au milieu d'hommes dénués de toute éducation. Depuis quelques années j'ai cherché le moyen de leur faire donner celle du cœur, mais je n'ai pu que l'entrevoir ; car cette éducation qu'on se donne au milieu d'une vie rude est celle qui s'acquiert peut-être le plus difficilement ; il faut l'exemple d'une famille pour élever notre âme !

Çà et là, j'ai bien quelques souvenirs de gros désagréments dus à de vilains riches ; mais je dois, en revanche, me rappeler les bons, les excellents procédés des gentilshommes et des véritables seigneurs que j'ai servis. Je n'ai jamais eu à me plaindre que d'un parvenu, suivant une expression dont il se décorait sans tact.

C'est sous l'empire que j'ai le plus travaillé ; c'est surtout à cette époque que j'ai fait de fortes études. Mes recherches ont été de bonne heure suivies et sérieuses. J'ai travaillé chez M. de Talleyrand, sous M. Boucher, chef des services du prince ; je me suis perfectionné là dans une partie principale que j'ai ensuite développée.

J'avais déjà, quelques années avant, exécuté plusieurs parties de beaux extrà ; je dirigeai plus tard les charmants petits dîners qu'offrait un homme distingué, un esprit élevé, M de Lavalette. — J'ai fait de plus les dîners et les buffets de l'ambassade de Saxe. C'est de cette époque que date dans mon esprit la première pensée arrêtée du *Pâtissier royal* et de mon *Traité des entrées froides* (le *Cuisinier Parisien*). Je me rappelle les services exquis d'alors, composés seulement de quatre entrées. Mais que de soins, et comme tous les rudiments de tout cela étaient parfaits ! J'ai travaillé ainsi durant dix ans, sous MM. Boucher, Laguipierre, Robert, Richard, Bardet, Lasne, Savart, Riquet, Robillard, etc.

J'avais l'excellente habitude de noter, le soir, en rentrant chez moi, les modifications que j'avais faites dans mon travail, où chaque jour apportait quelques changements. La plume à la

main, je consignais les raisons qui avaient déterminé mon esprit. — Ce compte rendu intime sera toujours une cause de progrès. J'ai pu apprécier ainsi combien, dans le même état, les manières sont différentes. Cependant il y en a toujours une en chaque chose qui est, dans le moment, la plus complète ou la plus convenable ; la sagacité d'un bon esprit la reconnaît facilement. Ce qui m'occupait particulièrement alors, c'étaient les belles parties du four, du froid et de l'entremets de sucre ; ce travail est le plus délicat de l'art du pâtissier. J'imaginais beaucoup dans cette branche ; le fond, l'exécution, la forme par le dessin, toutes ces parties me devinrent faciles, et je m'en emparai comme de mon champ.

J'avais toute liberté chez M. de Lavalette pour composer mes dîners. C'est là que je fis le plus pour réaliser le problème que j'ai abordé de bonne heure : l'union de la délicatesse, de l'ordre et de l'économie. — Les convives étaient très-assidus à ces dîners : c'étaient ordinairement des membres du sénat, des savants, des officiers célèbres, tous connaisseurs. C'est dans ces travaux extrêmement variés, en dehors d'un service fixe, que je me trouvai à l'époque de la Restauration.

Je travaillais en extrà chez le prince de Talleyrand, en 1814, lorsque l'empereur Alexandre y descendit. Quelques jours après je fus demandé, et je suivis ce souverain à l'Élysée-Napoléon. Là j'obtins tout de suite l'amitié et la protection d'un homme aimable et distingué, du contrôleur de sa maison, M. Muller. Je devins, sous sa direction, chef des cuisines de l'empereur, chargé de toutes les dépenses, de toutes les rédactions de menus. Mes travaux furent heureux, tout réussit ; et tout m'était plus facile, car je choisissais les hommes qui devaient m'être adjoints : j'étais maître absolu dans mes fonctions. Cette belle place me donna tout à coup une importance que je n'avais pas espérée jusque-là. Cependant j'avais déjà l'honneur d'être en butte aux jaloux ; mais ils se turent. — Je n'étais pas sans recueillir quelques réflexions. — « Quel bonheur est le sien ! » se disait-on autour de moi, au lieu de s'expliquer la différence des positions par celle des labeurs, les seules choses qui séparent les artisans. — En effet, j'avais marché, créé nombre de dispositions, tandis

qu'eux, livrés au flot d'une obscure routine, étaient restés stationnaires.

Voilà le moment de ma vie où je fus jeté dans le service le plus étendu et le plus actif; néanmoins je ne renonçai pas à ma coutume, et je continuai d'écrire chaque soir ce que j'avais changé, refait, et je fixais ainsi des idées et des combinaisons qui auraient pu s'effacer de ma mémoire.

J'appliquai à la cuisine la méthode que j'avais suivie comme pâtissier, et je vis clairement que les bonnes choses ont plusieurs fins.

Lorsque l'empereur Alexandre quitta Paris, je refusai simultanément plusieurs places de chef de cuisine de grandes maisons; je suivis de nouveau les extrà; ils m'étaient offerts de toutes parts; cela m'ouvrit une bien autre mine d'études qu'une suite de beaux dîners dans une ou plusieurs maisons et pour un cercle limité de connaisseurs. J'avais en réserve, au reste, de brillantes offres pour Saint-Pétersbourg, et je comptais plus tard les utiliser; en outre, quelques circonstances m'avaient retenu à Paris. D'autres offres suivirent les premières; je me décidai à partir pour Aix-la-Chapelle, toujours destiné à la maison de l'empereur Alexandre. Le congrès des souverains était réuni. Je revis l'excellent M. Muller, dont l'affection et l'estime me replaçaient si haut. — Lorsque le congrès se sépara, M. Muller me renouvela ses propositions de Paris; c'était d'aller continuer mon travail à Saint-Pétersbourg. Ma manière, disait-il, plaisait beaucoup à l'empereur; et cela était facile; car tout était digne, vraiment impérial, dans cette grande maison du czar. Mes appointements étaient de 2,400 francs par mois, et la dépense culinaire, celle que je dirigeais, de 80 à 100,000 francs par mois. Cette munificence avait néanmoins pour base, comme à Paris, un compte rendu parfait, les meilleurs éléments et le plus grand ordre. Je l'avais perfectionné. Cette économie est indispensable à notre mission; car il faut que la table la plus variée et la plus délicate soit logiquement contenue dans des limites.

Le prince Louis de Rohan, membre du congrès, était l'un de mes protecteurs les plus bienveillants. J'avais reçu de lui le conseil de suivre l'empereur en Russie; je voulus un délai, puis je

ne pus me résoudre à quitter les recherches et les travaux de rédaction que j'avais commencés à Paris. C'est alors que j'entrai au service de lord Stewart, ambassadeur d'Angleterre à Vienne. Milord m'accorda vite son appui et son affection. — J'obtins les plus dignes appointements, un riche budget, un personnel convenable. — Lord Stewart est un gentilhomme suivant la plus haute acception, poli, spirituel, beau; chef d'une magnifique famille, ministre intelligent, ami loyal, maître généreux, grand amateur de la table, et disposé à tout lui sacrifier. Je venais remplacer de vieux praticiens à grandes prétentions, qui ne voulaient pas servir le dîner sous cloche.

L'ambassade anglaise à Vienne était resplendissante. Je m'y plus un moment. — Vienne est une ville remplie de bonnes gens, et une excellente contrée pour notre état. J'y fus heureux, honoré, et y fis de beaux dîners pour la diplomatie.

Les affaires rappelèrent milord à Londres. Nous le suivîmes. — L'itinéraire dont j'étais muni indiquait des haltes. J'y arrivais avant l'ambassadeur, j'y préparais son dîner et celui de sa belle famille. Lord Stewart fut partout durement rançonné. — Nous arrivâmes à Londres. Milord se rendit aussitôt dans une de ses grandes terres. Je l'attendis à son hôtel. C'est à Londres que le prince Orloff m'offrit de nouveau les places devenues vacantes, chez l'empereur Alexandre, de maître d'hôtel et de chef des cuisines. Je remerciai, et ne pus encore me décider à partir; j'attendis milord, il ne revint pas. Je quittai alors Londres et vins voir à Paris M. Daniel, qui sortait riche et honoré du service de l'empereur Alexandre et qui me conseilla vivement de partir pour Saint-Pétersbourg. « Vous n'y trouverez pas, ajouta-t-il, de concurrents sérieux. » Je fis mes malles, et m'embarquai à Honfleur.

La navigation fut longue et désagréable. Nous ressentîmes dans la Baltique des calmes qui nous retinrent plusieurs jours; un moment même, nous fûmes obligés de nous contenter de la nourriture des marins. — Tout près d'Elseneur, nous essuyâmes une tempête épouvantable. Enfin, nous arrivâmes épuisés à Cronstadt. J'étais mourant. Nous nous rendîmes vite à Saint-Pétersbourg. Mon vieil ami, Riquette, me présenta aussitôt au

prince de Wolkonski. Les cuisiniers en fonctions ne convenaient pas à l'empereur, qui s'occupait avec un soin particulier du service de sa table. L'empereur partait ce jour-là, et quelques heures après je fus engagé à attendre son retour ; ce voyage allait durer six semaines. Incontinent je fus agréé pour la place de maître d'hôtel ; mais remarquant qu'elle était avilie, à la suite d'abus, par une surveillance humiliante, j'y renonçai aussitôt dans ma pensée. Quelques jours après, je résolus de ne pas attendre l'empereur, de visiter seulement la ville et même ses environs, les excellents amis que j'y retrouvais, de courir à Moscou, d'y faire le même examen, et de revenir aussitôt, soit en France, soit en Angleterre, où je trouverais en arrivant une belle place, suivant mes habitudes et mon esprit. — C'est en vain qu'on voulut me retenir ; mes confrères ne pouvaient comprendre que je quittasse Saint-Pétersbourg sans profiter d'aucune des offres qui m'étaient faites. Je répondis que j'étais venu pour appartenir à l'empereur, sans surveillance, et que je ne pourrais supporter cette condition changée. Alors on me compara à un voyageur anglais qui venait de remonter la Newa, seulement pour admirer la grille du jardin d'été, dont les ornements sont couverts de ducats d'or. J'allai à une suite de fêtes, de courses, entouré de connaissances de ma jeunesse ; car en Russie et à Londres, toute la grande cuisine est française, de MM. Riquette, Benoist, Talon, Massé fils et Dubois. Je revins à Cronstadt ; nous mîmes à la voile. — Mais de nouveau quels vents, quelle continuelle tempête ! il nous fallut trente-neuf jours pour venir stationner entre Calais et Boulogne. Nous fûmes plusieurs fois au moment de périr. Le capitaine fut blessé ainsi que le second. Nous étions toujours sur le pont ; nous rencontrions à chaque instant des fragments de bâtiments échoués, et devant Calais, nous n'avions plus un seul mât, une seule voile. Le matin du trente-neuvième jour, nous fûmes secourus par de grandes chaloupes de pêcheurs partis de Calais ; sur la jetée, les habitants nous entourèrent et nous félicitèrent d'avoir échappé à des temps si affreux. C'était pitié de voir nos figures épuisées, nos vêtements salis ! Nous nous soutenions à peine sur nos jambes. — Quelques heures après le débarquement, j'allai remercier

Dieu, accompagné de quelques vieux voyageurs, dans une église du port.

Toutefois quelques jours de repos me rétablirent vite, et je revins dans ce Paris que je n'avais cessé de regretter. A chaque pas, je découvrais dans la conversation des hommes quelques traits que je n'avais pas remarqués auparavant et qui me décelaient la mobilité intellectuelle de notre race nationale. J'entrai, en arrivant, au service de la princesse Bagration, grande dame, bonne, spirituelle, maîtresse d'une table qui ne le cédait en délicatesse, en nouveauté de travail, en dignité, à aucune table seigneuriale française ou anglaise. Le goût de madame de Bagration était exquis. A table elle avait une grâce, un charme de conversation qu'on citait partout comme des modèles. Je servais toujours mon dîner en maître d'hôtel; j'étais toujours complimenté. La princesse me dit un jour. « Carême, n'est-ce pas, « on vous avait dit que mon service était capricieux! — Je m'in- « clinai. — Vous voyez le contraire. Vous me voyez enchantée « de vos menus; je les accepte comme vous me les offrez. » — Je remerciai madame la princesse, et ajoutai que « l'indispensable qualité de ma fonction était surtout cette délicatesse et cette variété qu'elle voulait bien citer. » — Un jour quelqu'un disait qu'il avait été invité à un dîner exécuté par Carême. Son Altesse répondit aussitôt : « Il y a une erreur; car je suis sûre que hors de chez moi Carême ne fait plus de dîner. » — Madame m'avait compris. — Le convive répondit : Eh bien! alors ce cuisinier est une perle! — Dites donc, reprit la princesse, que « ce cuisinier est une perle fausse et le mien une perle fine. » — Et j'étais là!

Augé, un de mes camarades, recevait et méritait également les plus délicates louanges — Madame la princesse était souvent malade. Un jour à dîner, et devant moi, le prince de Talleyrand la félicitait sur quelque amélioration dans sa santé. — « Oui, je me porte mieux, et je dois cela à Carême. » — Le prince approuva vivement avec toute sa grâce spirituelle, toute sa bonté. — En ce moment-là je fus bien heureux!

Pendant mon voyage en Russie, lord Stewart avait repassé par Paris, se rendant à Vienne. Il m'avait écrit à Saint-Pétersbourg

pour m'engager à retourner près de lui. Sa lettre contenait cette ligne aimable : « Je n'ai pu trouver encore de cuisinier qui me rappelle votre service. » Cette lettre, renvoyée en France, me parvint chez madame la princesse de Bagration. Je ne pus accepter, on le comprend, et je remerciai avec reconnaissance; lord Stewart insista, et je reçus une autre lettre de Vienne. La princesse étant alors presque toujours au lit, mon service étant tombé dans une sorte d'inactivité, j'obtins d'elle la permission de retourner à Vienne. — Lorsque je partis, j'avais entre les mains plusieurs lettres de milord; et je connaissais les paroles flatteuses dont avait bien voulu m'honorer son noble frère, lord Castlereagh. En arrivant à Vienne, je connus mes appointements; ils étaient importants. Mais ne trouvant plus l'ambassadeur dans cette ville, je traversai la Suisse, la Lombardie, l'État-Vénitien, le Frioul, et je vins rejoindre milord Stewart à Laybach. L'empereur Alexandre venait d'arriver. Je retrouvai là mon digne ami, le contrôleur Muller, et plusieurs de nos premiers confrères, de mes meilleurs amis. Ils étaient tous charmés de me revoir. Mais la personne de l'ambassadeur m'échappait encore; car la veille même il était parti pour Vienne. Milady Stewart était au moment d'accoucher. A Vienne, je repris chez l'ambassadeur la rédaction du menu, qui n'était pas changée. Chaque jour je recevais dans nos belles cuisines mêmes la visite de milord; il ne m'apportait chaque jour qu'éloges et encouragements. C'est son excellence qui reçut la lettre du prince de Wolkonski, dans laquelle il était dit que l'empereur Alexandre acceptait la dédicace de mes *Projets d'Architecture* pour Saint-Pétersbourg. Une magnifique bague, couverte de diamants d'un grand prix, accompagnait cette lettre. Je la reçus les larmes aux yeux. Comme ma vie était devenue belle !

Ma bague était le sujet d'une curiosité universelle parmi mes confrères. Elle m'était enviée par ceux qui passaient leur vie dans la dissipation. Voyez comme l'empereur était délicat! — il ne pouvait me récompenser dans un art où je lui avais plu; et il me récompensait dans un autre art auquel j'avais consacré tous les loisirs de ma vie et l'aptitude que j'ai eue de bonne heure pour le dessin d'ornement. Combien en ce moment, dans ma pensée,

ne remerciai-je pas l'illustre M. Percier, ce dessinateur si pur et si fin, des leçons sans prix qu'il avait bien voulu me donner !

Je composai quelque temps après, chez milord Stewart, cinq trophées en mastic, représentant les armes des cinq puissances alliées. Ces trophées achevés furent descendus dans les appartements de l'ambassadeur, placés sous cinq grands verres en cylindre, et présentés dans un des plus magnifiques soupers que j'aie jamais fait exécuter. Haute noblesse nationale et étrangère, corps diplomatique, voilà les convives. Le service fut couvert de suffrages. Le lendemain matin, au lever de milady, milord me fit demander au salon, où je reçus de nouveaux éloges. J'avais été aussi loué, me dit-il, que son « beau Charles, » alors âgé de six semaines et nourri par sa mère, une des meilleures, des plus jolies grandes dames de l'Angleterre. L'illustre couple m'offrit une superbe tabatière en or, avec ces bonnes et gracieuses paroles : « Ceci est un témoignage de notre satisfaction, et doit vous rester, comme souvenir du talent que vous avez montré chez nous. — Votre souper ne sera jamais oublié à Vienne. » Je priai alors milady d'agréer, au nom de son fils, l'hommage de mes trophées, et leurs excellences acceptèrent avec bonté. Lord Stewart me pria ensuite de porter un de ces trophées chez M. le prince de Metternich, — « car il a demandé, ajouta-t-il, à le considérer plus à son aise. » — Je m'acquittai sur-le-champ de cette commission. Le prince de Metternich me reçut avec une grande bonté, admira de nouveau le surtout, me dit les choses les plus flatteuses, et je me retirai bien heureux. Peu de temps après, nous quittâmes Vienne pour assister au sacre de George IV.

Dix ans auparavant je l'avais servi, puis je l'avais quitté pour aller en Russie ; je l'avais quitté malgré sa générosité, malgré l'illustration que ses regrets, si bienveillamment exprimés, avaient jetée sur mon nom. Nous n'arrivâmes pas à temps. Je le regrettai d'abord ; mais, quand je sus à quels hommes j'aurais été réuni, je regardai comme heureux de ne m'y être pas trouvé. D'après ce qu'on m'a raconté, rien n'avait été plus triste, plus mesquin, plus mal proportionné que le service de ces fêtes, et mon ancien collègue de Carlston-House avait complétement

échoué. Il n'a pu depuis se relever. — Milord nous quitta tout de suite et me laissa à Londres. Il allait dans les terres de sa femme ; je revins à Paris. Je dus entrer vers cette époque chez lord Stairs, gastronome réputé. Les conditions me convenaient ; mais, comme on n'accordait pas un personnel suffisant, je remerciai et me retirai.

Un de mes protecteurs, M. le comte Fonbrune, vrai gentilhomme, modèle de charmante bienveillance, qui me protégeait constamment, regretta que je n'eusse pas accepté la place chez lord Stairs, qui aurait fini, dit-il, par m'accorder toutes mes convenances. — L'époque où je suis arrivé ici était celle de la campagne d'Espagne par le duc d'Angoulême. Je dessinai, pour célébrer le retour du prince, un modèle de surtout en mastic imitant le bronze, composé de sept trophées[1] : quelques amis, des jeunes gens adroits, groupèrent mes trophées. Ce magnifique travail fut exécuté en six semaines. Ce surtout était destiné à la table du roi. Ce travail fut considérable, et je l'exécutai sans prendre aucun repos. Les trophées presque achevés furent examinés par le duc de Périgord, et le lendemain par le duc de Grammont. Après les compliments, on me pria de fixer le chiffre des dépenses. Je répondis qu'à cet égard mon travail était d'abord un hommage, et que l'on ferait pour les dépenses ce que l'on jugerait convenable. M. de Grammont en référa à M. le comte de Cossé, grand maître d'hôtel de la maison de Louis XVIII. Quelques observations durent me blesser, et je dis, dès ce moment, que je retirais mes travaux. Je destine au Conservatoire, à la collection des œuvres d'ouvriers, plusieurs pièces de ce surtout. — La Restauration n'était pas toujours grande et gracieuse ; j'en savais bien quelque chose depuis mon premier service comme chef des cuisines de M. le duc de Berry.

Vers la fin de 1823, on parlait du prince Esterhazy pour l'ambassade de Paris. M. le duc de Périgord me rappela à son excellence, qui me reçut avec bonté et se souvint avec un vif plaisir des dîners du prince régent. Il m'agréa pour le cas de son ambassade, et me retint assez longtemps ce jour-là pour causer de

[1] Le plus important de ces trophées orne aujourd'hui le cabinet de M. J. Janin.

gastronomie, dont il parlait d'une manière vraiment pertinente et avec beaucoup d'esprit. Le prince partit pour Londres; je restai à Paris quinze mois dans l'attente de la nouvelle place, et j'en refusai de très-belles : l'une à Naples, avec l'ambassadeur de Russie; l'autre avec lord Granville, qui quittait la Haye; je restai pour cette expectative brillante de la place de l'ambassade d'Autriche à Paris. Je me faisais un scrupule d'être fidèle à l'engagement moral que j'avais pris auprès de M. le prince d'Esterhazy.

J'oubliais de dire qu'au bout de six mois la maison Rotschild m'avait été offerte; j'avais refusé d'abord, mais à la fin, M d'Esterhazy ne revenant pas, un de mes protecteurs, le prince Louis de Rohan, me présenta à M. de Rotschild. J'entrai chez lui. M. le duc de Périgord voulut alors, malgré mes pressentiments, que j'offrisse, aux Tuileries, mes *Recueils d'Architecture,* reliés magnifiquement par Thouvenin. Il arriva ce que j'avais prévu; je ne reçus que quelques froids compliments. L'accueil du public fut bien différent. Mes *Projets d'Architecture,* bien qu'ils ne contiennent que des idées ébauchées, furent examinés, approuvés.

Voilà, au moment où j'écris, près de cinq ans que je suis chez M. de Rotschild. — Depuis, j'ai refusé le service de l'ambassade d'Espagne; du prince d'Esterhazy, revenu à Paris avec la bienveillante pensée de m'emmener en Angleterre. M. d'Esterhazy était l'ami intime du roi George IV. Il allait toutes les semaines dîner chez lui. Il était difficile à ces deux gourmets éminents, à ces deux hommes pleins de goût, de passer quelques heures ensemble sans causer gastronomie : Le roi, me disait-il, se rappelait avec bonheur mon service. Il regrettait que, quelques années avant, je n'eusse pu revenir occuper mon poste agrandi. On m'avait offert les plus beaux avantages, et je ne les avais pas acceptés. Un jour, Sa Majesté demanda où j'étais. Le prince lui répondit : « Chez M. de Rotschild, — et c'est là, ajouta-t-il, que se trouve aujourd'hui la meilleure table de Paris. — Je le crois, répondit George, puisque Carême gouverne cette table. — Ces paroles m'ont été rapportées par une personne présente et d'un rang éminent.

George IV était un connaisseur si délicat que j'eus lieu d'en être bien flatté. Ces paroles, d'une haute bienveillance, étaient conformes à tout ce que le prince régent avait la bonté de me dire dix ans avant, à ce qu'il m'avait fait dire depuis. Les conditions étaient magnifiques; les appointements étaient doublés, et on les transformait en bonnes rentes au bout de quelques années. J'avais eu plusieurs raisons pour ne pas retourner en Angleterre. — Londres et les campagnes des trois royaumes m'étaient insupportables dans l'intervalle des services. Là, tout est sombre; les hommes s'isolent moralement, vivent séparés, par familles ou groupes. Cette conversation française si attrayante, qui nous console au bout de la terre lorsque nous rencontrons d'aimables compatriotes, n'existe ni à Londres ni dans les belles campagnes de l'Angleterre. J'avais enfin chez le prince, malgré ses bontés, malgré les amitiés que je regrette, un sentiment si profond de découragement et d'ennui, que je dus revenir à Paris reprendre le travail de mes livres.

Voici quelques détails sur les offres qu'on me fit pour retourner chez le roi en Angleterre. La lettre de rappel était écrite au nom du roi, par lord Collingham. Le prince, me disait-il, n'avait pas oublié mes services, et désirait m'attacher définitivement à sa maison. Les avantages étaient bien séduisants, mais je ne pus accepter.

D'abord ma place chez M. le baron de Rotschild était très-convenable; ensuite j'étais fatigué, je sentais déjà les premières atteintes du mal qui me ronge...

Je refusai avec chagrin et reconnaissance. — Je ne songe plus qu'à profiter des jours que le ciel peut encore me compter pour terminer les livres qui existent dans mon esprit. Ces livres ont été la pensée de toute ma vie. Que de peines nouvelles, que de préoccupations, de soucis ne représentent-ils pas, et comme j'ai tourmenté mon corps et mon esprit par les veilles! Au point du jour, j'étais à la Halle, recherchant les éléments de mon service; quelques heures après, j'étais au milieu de ce service, que je reprenais encore quelques heures avant le dîner. C'est dans la nuit, après un assez court sommeil et dans les quelques jours de liberté que mes souffrances m'ont laissés, que j'ai dicté dernièrement

à ma fille mes chapitres les plus récents. J'ai maintenant la certitude de laisser quelque chose d'utile ; mais je ne laisserai pas certainement tout ce que j'avais conçu dans l'intérêt de notre art, dans l'intérêt des hommes honnêtes, des bons praticiens.

La cuisine a grandi sous l'empire ; c'est incontestable. Je crois qu'alors elle améliorait la santé. Cette direction me semble déviée. La mesquinerie, le luxe des deux révolutions qui ont suivi 1815, ont effacé chez nous ces spécialités aimables de l'ancienne société qui attiraient à Paris l'Europe riche et élégante. Tout cela est fini ; où allons-nous ? Je l'ignore : peut-être que les pilotes habiles qui nous mènent le savent....

Je rédigeai alors mon *Maître d'Hôtel;* je publiai une nouvelle édition du *Pâtissier royal*, et la troisième du *Pâtissier pittoresque*, dont j'étais propriétaire. Mes ouvrages, formant déjà six volumes, m'avaient créé enfin, en dehors des places dont j'ai toujours sacrifié les émoluments à mes études, la rente nécessaire à une existence douce et tranquille. Je fis cette année-là une recette de plus de 20,000 francs. M. de Rotschild, prisant mon service, éleva de lui-même mes appointements. Il acheta alors du duc d'Otrante la belle terre de Ferrières. M. le baron voulut bien me dire tout de suite que les ressources de Ferrières rendraient mon service plus facile ; il ajouta avec bonté : — « Ce beau château, dans une dizaine d'années, vous offrira aussi une retraite. » — Je le remerciai vivement et lui dis que je ne croyais pas que ma santé me permît d'agréer ses offres ; que j'étais épuisé. « Mon vœu, d'ailleurs, monsieur le baron, n'est pas de finir mes jours dans un château, mais dans un humble logement à Paris. » — Je lui dis encore que mes livres m'avaient créé un revenu qui allait bien au delà de mes besoins. J'augmenterai ce revenu, car je n'ai pas fini ma tâche ; j'ai encore à publier un livre sur l'état entier de ma profession à l'époque où nous sommes. — Mais quel est donc ce revenu ? me dirent bienveillamment M. de Rotschild et sa famille. Une vive surprise accueillit ma réponse, ce que je disais semblait un rêve ; j'ajoutai que ce revenu ne datait pas d'une année, mais de plusieurs. — On était convaincu, mais on ne cessait pas d'être singulièrement étonné.

C'est vers cette époque que lady Morgan vint visiter les nobles habitants du château de Boulogne ; je lui fus présenté. Elle me dit les choses les plus flatteuses sur un dîner donné la veille. Je la remerciai de sa bienveillance. Elle me parla de mes ouvrages ; je lui parlai des siens.

C'est à quelques mois de là que je fus sérieusement attaqué par la maladie qui me tourmente et qui me ferme peut-être l'avenir. — Ce sont des douleurs dans le côté droit, lesquelles sont souvent insupportables à la suite d'un service actif. Je n'ai connu la fatigue que depuis ce moment. Je suis entre les mains des médecins, mais aucune amélioration ne s'annonce. Je suis tombé ; je garde le lit ; mes forces disparaissent. Un de mes vieux amis M. Magonty, me remplace dans mon service. La bonne famille de M. le baron peut voir que j'ai bien apprécié ma santé lorsque je lui ai dit que je quitterais incessamment le travail. Que Dieu veuille me conduire plus loin ! je le souhaite, car je voudrais achever ma tâche...

Je ne clôrai pas ce chapitre où j'ai jeté quelques souvenirs que j'ai puisés au milieu d'un grand nombre de notes, sans dire que j'obtins, dans la maison Rotschild, la bienveillance sans prix d'un homme de génie, du maëstro Rossini. C'est un connaisseur, on le sait. Il disait toujours qu'il ne dînait bien selon ses goûts que chez madame de Rotschild. — Il me demanda un jour si mon service ne partait pas d'une méditation très-attentive. — Je répondis affirmativement. — « Tout ce que je fais, dis-je, est écrit. Je le change légèrement en l'exécutant. »

Un autre jour, M. le baron, à table au milieu des notabilités de la finance, fit le double éloge de mon habileté et de ma probité. Je fus très-flatté de cet éloge.

Je me rappelle encore qu'un jour qu'il était question pour Rossini d'un voyage aux États-Unis, il voulut bien ajouter : — « Je pars, si Carême veut m'accompagner. »

Paris, 1833.

LETTRE INÉDITE

DE

Volney au général Bonaparte.

— La lettre suivante, qui n'a jamais vu le jour, fut donnée par Napoléon à un des compagnons de son exil. Bien que la date de l'année ne s'y trouve point, il est facile de voir que cette lettre se rapporte à l'époque où le général Bonaparte, pâle, maigre et chétif, n'avait encore conquis ni la santé ni l'empire :

« 26 frimaire.

« Général,

« Je ne puis me dispenser de vous faire sur votre santé des observations d'autant plus importantes que sans les forces physiques les forces morales ne peuvent résister, et que le maintien des forces physiques est un art compliqué de faits et de raisonnements trop souvent méconnus ou ignorés par des esprits instruits et forts sur d'autres sujets. J'en ai vu un exemple frappant dans Mirabeau, qui, faute d'études et de connaissances dans la physique en général, et surtout dans celle du corps humain, commit des erreurs de régime dont je lui annonçai pas à pas les conséquences trop tôt vérifiées par l'événement.

« J'ignore si vous avez porté quelquefois vos études sur la structure et le jeu mécanique du corps humain ; plus vous l'auriez observé, et plus vous seriez convaincu qu'il est mû et gouverné par un système de lois physiques résultant des divers éléments dont il est composé. Le hasard a voulu que, né faible et maladif, l'ennui des médecins et des souffrances m'ait, dès l'âge

de dix-huit ans, engagé à étudier ce qu'on appelle la médecine. D'abord je devins, comme tous les commençants, un peu plus malade imaginaire ; mais, à mesure que mes connaissances s'étendirent, mes alarmes, fruit de l'incertitude, se dissipèrent, et j'ai fini par arriver à des résultats généraux dont la justesse m'est fréquemment garantie par l'expérience d'autrui et par la mienne.

« L'un de ces résultats qui me frappent davantage est, d'une part, la complication des lois qui régissent le corps humain, la variété des connaissances qu'exige le bon gouvernement de cette machine, et, de l'autre, la présomption facile et hardie avec laquelle chacun entreprend de gouverner celle des autres : de manière qu'il en est de la médecine comme de la politique, où, par cela même que la science est plus vaste, plus profonde, chacun se mêle de faire des systèmes et de donner des avis. Et en effet, soyez malade, il n'est pas d'ami, de connaissance, même de garde-malade, qui ne se donne des airs de prescrire des remèdes, et l'orgueil déploie là ses ressorts secrets. Le conseiller fait preuve d'affection, d'intérêt ; le patient est caressé dans son amour-propre, et sa faiblesse de corps et d'esprit lui fait désirer de saisir toute consolation, tout appui. Que résulte-t-il de là ? Que, par complaisance, par témoignage d'affection, il adopte une foule de remèdes mal convenants, souvent incertains, tels que la pauvre nature, troublée dans l'exercice de ses lois, ne sait plus par quelle porte opérer sa crise.

« C'est donc, pour tout esprit sage et ferme, un devoir d'opérer en cette branche de science comme en toute autre ; par conséquent de n'accorder crédit et confiance qu'à qui y a les droits de l'expérience et de l'instruction. Vous pensez avec raison que je ne dois pas ces réflexions au hasard ; et en effet, vous ayant trouvé hier plus triste que je ne vous avais encore vu, j'ai assiégé de questions madame Bonaparte et votre chirurgien : il en résulte pour moi que vous concevez sur votre santé des soucis prématurés à certains égards : — que vous admettez des alarmes qui, pour être fondées sur l'attachement, n'en dérivent pas moins d'un défaut de connaissances, et ne méritent pas plus de crédit en médecine que vous ne leur en accorderiez sur des objets militaires ; — je ne sais si vous avez l'opinion de Mirabeau, qui

disait « que le corps était le cheval de l'esprit, et qu'il ne fallait, pour le mener, que des éperons et de l'avoine. » Mais, ce cas ridicule même admis, il n'en est que plus évident que le cheval peut devenir *fourbu*, si l'on excède la mesure de ses forces. Or, depuis trois semaines ou un mois, vos veilles, vos boissons spiritueuses, vos aliments stimulants, excèdent la mesure au moins de vos habitudes; et cela d'abord suffit pour tout troubler. En vain êtes-vous sobre sur la quantité, si vous ne l'êtes pas aussi sur la qualité.

« Chacun de nos aliments a sa manière propre d'agir sur nos organes : les corps farineux, muqueux, sucrés, sont nutritifs; les spiritueux, résineux, salins, extractifs même, sont purement stimulants : ils portent partout l'action qu'ils exercent sur les nerfs délicats de la langue, et, quoique moins sensibles, toutes les parois des vaisseaux et des viscères, agacées par leur feu, font effort pour les dépenser. — La circulation s'accélère et devient fiévreuse, la transpiration est petite et brûlante. — En Égypte, son abondance dégageait tout : ici, avec notre froid humide et notre peau serrée, le feu reste concentré; tout le système vasculaire mis en contraction fait effort. — Les parties molles y cèdent; les fluides s'y engagent et ne peuvent plus s'en retirer. — Voilà les hémorrhoïdes. — Les aliments mal broyés, car vous mâchez à peine, ne trouvent point dans l'estomac l'eau suffisante à les dissoudre, et qui en ferait une bouillie qui résorberait tous les vaisseaux lymphatiques. — Au contraire, ils y trouvent du vin, du café, du punch, qui les préservent de dissolution et en font une *pâte à eau-de-vie*.

« Cette pâte s'échauffe, fermente, irrite les nerfs de l'estomac, affecte la tête, rend la paume de la main chaude et les pieds froids, le creux de l'estomac douloureux. — En avançant dans les intestins, sa partie liquide se résorbe, et son acrimonie va irritant tout. Sa partie solide se dessèche et donne la constipation; tout le bas-ventre s'échauffe, la vessie se trouve attaquée à sa surface par tout ce foyer, à son intérieur par les âcres sécrétions des veines. — On se croit *puissant et ardent*, et l'on n'est que picoté et en état de crampe. Si vous eussiez admis les sangsues, le soulagement eût été prompt, mais il en eût re-

sulté une habitude hémorrhoïdale : voulez-vous tout réparer ?

« Ne passez pas à l'excès inverse, qui est l'erreur des médecins de France, lesquels avec leurs eaux de veau ou de poulet jettent subitement dans l'affaissement et l'atonie. Rentrez dans vos habitudes ; ne veillez plus, sous peine de la vie, car le sommeil est la plus heureuse des fonctions, et *les veilles sont une fausse arithmétique du temps*. Dormez de 11 à 6 ou 7 ; dormez la nuit et non le jour.

« Si le premier jour votre agitation vous empêche de vous endormir levez-vous cependant à la même heure ; vous serez fatigué tout le jour suivant, mais vous dormirez le soir en tombant dans le lit. Ne buvez plus de vin pur, surtout des vins de liqueur ; donnez à vos aliments plus d'eau.

« Mangez plus de fruit, cru ou cuit : défendez que l'on épice autant vos ragoûts, car vous blaserez vos nerfs, et tout sera perdu : vous serez dégoûté, mal à l'aise, triste. Vous aurez de l'humeur. Vous croirez que ce sera le travail, la contrariété des affaires, et ce sera l'acrimonie de votre foie et l'irritation de vos nerfs. Appelez peu de médecins ; peu le sont vraiment. Les plus habiles le sont bien moins à réparer que les plus médiocres à conserver.

« Je finis, mais je répète : n'admettez à vous conseiller médecine que gens qui s'y entendent, comme vous n'admettez à parler guerre que les tacticiens. Je ne sais rien de ce dernier article, et n'ai garde d'en rien dire ; mais, comme j'ai mes preuves acquises dans l'autre, je vous prie de m'y maintenir *conseiller*.

« VOLNEY. »

La Maîtresse de Maison Cordon bleu.

(Lady Morgan.)

Nous vivons à une époque bien terne. Nous n'exerçons plus la plus légère influence sur les passions de la société; le mariage est à présent une spéculation, et l'amitié un vain nom. — La lueur d'un cigare fait pâlir l'éclat des plus beaux yeux, et le plus séduisant de tous les petits pieds peut se cacher sans regret sous les épais falbalas d'une robe longue; car des cœurs secs, égoïstes, cuirassés par un Peterham, ne sont jamais sous la puissance du roman : le roman n'existe plus pour eux. La pantoufle de Cendrillon, passant de main en main à travers tous les clubs de l'Angleterre, n'exciterait pas la moindre émotion, même parmi les jeunes gardes et les élégants membres du Club *Croch-ford*. La jeune France et le dandysme de l'Angleterre n'ont pas un seul homme disposé à s'extasier sur un corsage avec Saint-Preux, ou à envier la pression d'une ceinture.

Femmes, savez-vous où vous pouvez encore régner? — Je vais vous le dire sincèrement : c'est à la cuisine!

« Ma belle, disait Henri IV à l'une des filles d'honneur de sa femme, quel est le chemin de votre cœur! — L'Eglise, sire, » dit-elle vivement.

Si, au contraire, les sommités féminines du règne de son petit-fils, les belles Maintenon, les Conti et les Soubise eussent reçu cette question, elles eussent dit : « Par les côtelettes, sire. » Les excellentes côtelettes à la Maintenon secondèrent vite les projets de domination de cette dame. Aujourd'hui les femmes anglaises les mieux élevées connaissent à peine les éléments d'une entrée, d'un entremets; elles ne pourraient même dire à quel moment

on retire de table telle ou telle pièce de résistance. Mais cette grande femme d'État, cet écrivain élégant, la première cuisinière du dix-septième siècle, qui avait un si grand crédit en Europe et tant d'influence sur Louis XIV, suivait avec la même attention les détails des grandes affaires et ceux du ménage du roi et de ses neveux et nièces. Il y a dans la correspondance de madame de Maintenon une lettre qui mérite d'être étudiée par toutes les jeunes femmes ; — c'est celle où la signataire fait le relevé de la dépense de la maison et de la table de son frère, grand dissipateur, et essaye de mettre un frein aux prodigalités de sa belle-sœur ; elle finit ainsi : « Si mes calculs vous sont utiles, je n'aurai pas de regret de la peine que j'ai prise pour les faire ; je vous aurai fait voir que je sais quelque chose du ménage. »

Les femmes ont été créées par Dieu pour faire la cuisine. — La nature et la quantité des aliments sont déterminées par le climat et par la race ; mais partout et toujours aussi leur qualité dépend de la manière dont ils sont apprêtés, et c'est principalement dans cette tâche qu'excelle le tact d'une femme. Sans doute l'estomac du Lapon ne ressemble pas plus à celui d'un habitant de l'Inde qu'un morceau de poisson cru, séché à l'air, ne ressemble à une pièce de venaison tuée dans la forêt de Fontainebleau. En constatant ces différences tranchées, il faut reconnaître qu'il y a encore parmi les estomacs sains d'une même nation et d'une même classe des nuances légères que la femme a pu seule apercevoir. Ce fut une femme qui dut découvrir que les animaux ne pouvaient se civiliser, c'est-à-dire devenir domestiques, que par la vie de l'estomac, et que, sous ce rapport, les hommes avaient beaucoup de points d'identité avec les animaux. En effet, depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, les individus entêtés, farouches, durs et méchants, se sont fait remarquer par leur profonde indifférence pour les douceurs de la table.

Le premier document sur l'art de la cuisine se trouve dans les livres saints. Nous y lisons qu'une collation, servie aux anges qui étaient venus rendre visite à Abraham, avait été préparée par Sarah. Les femmes des patriarches s'occupaient de la fabrication du pain ; car les pains des Hébreux étaient, disent les saintes

Écritures, longs et terminés en pointe, comme ceux qu'on appelle aujourd'hui *lady's-fingers,* des doigts de femme.

Les cordons bleus juives excellaient dans l'art de la confiserie. Dès Moïse, la loi ordonnait des offrandes de friandises et de gâteaux de miel, de farine et d'huile. Les livres saints citent mille preuves de l'habileté des belles descendantes de Sarah.

Les collations que cette profonde intrigante, mais excellente femme de ménage, Abigaïl, offrit à David, contenaient, malgré leur simplicité pastorale, tous les éléments de la cuisine de notre temps, de l'orge, des fèves, des lentilles, des pois, des figues sèches, des raisins, du beurre ou de la crème, du miel, de l'huile, le veau le plus tendre. Mais comment toutes ces matières premières étaient-elles préparées? comment étaient-elles servies? Abigaïl avait-elle conservé la tradition ou acquis par inspiration la connaissance des qualités exquises de son veau? Subjugua-t-elle le vainqueur de Goliath avec une oreille à la tartare? L'adoucit-elle avec une crème à la moelle, ce premier mets de l'entremets moderne [1] ? Ici je ne puis rien résoudre. — Une nation qui manquait de métaux pour armer ses soldats ne devait pas avoir une batterie de cuisine bien montée.

Les épices, les gommes et les essences que la reine de Saba introduisit dans les mets de Jérusalem étaient de précieuses innovations. Le sirop de guimauve se compose encore d'après la recette laissée par cette femme distinguée aux offices de Salomon.

Cléopâtre connaissait toutes les ressources que la cuisine offre à l'ambition et à la coquetterie, à la politique et à l'amour. L'élégance de ses banquets fut de sa part une séduction bien méditée; les soupers qu'elle donna à César lui valurent les honneurs d'une impératrice romaine, de même que la passion d'Antoine pour le poisson et la pêche servit à merveille ses vues politiques. Cléopâtre accompagnait Antoine dans ses excursions de pêche, et plus d'une fois elle l'aida à préparer le saumon qu'elle l'avait aidé à prendre.

[1] *Premier mets!* c'est, milady, une exagération bien anglaise; c'est une tache dans votre joli article. (*Note de la 3e édit.*)

Le talent d'assaisonner les mousserons valut à Agrippine l'empire qu'elle eut sur son époux. — Les maîtres du monde n'étaient pas de fins gastronomes, et l'entremets populaire du champignon à la crème (Milady, c'est un entremets bien grossier) n'était pas encore pressenti [1]. Ce plat recherché est actuellement de rigueur dans le second service du menu de printemps et d'automne.

Tout disparut dans la tempête de la fin de l'empire... Un seul ouvrage fut retrouvé, bien des siècles après, par Martin Lister, médecin de la reine Anne, *Quelques petits Traités d'Apicius*. Tous les arts que connurent les nations anciennes y sont représentés. Les Romains, jugés au point de vue du goût, ne se distinguèrent, suivant la remarque de M. de Cussy, que par le caprice et l'extravagance des dépenses, et non par le sentiment de ce qui est nécessaire, convenable. En effet, la précision culinaire de Géta, qui rangeait ses mets dans un ordre alphabétique, n'était qu'absurde. Bien que le secrétaire d'Héliogabale passât sa vie à écrire des recettes et des menus, l'art ne reçut rien des réflexions de ces gens-là, qui ne prisaient qu'un mérite, la difficulté, la cherté. Les pâtés de crêtes de coq prouvèrent leur inaptitude. Le plat le plus simple d'une judicieuse ménagère, les alouettes en salmis, à la bonne bourgeoise, laissent à une distance immense toutes ces tristes inventions !

Les antiquaires ont fait quelques études pour expliquer l'alimentation du moyen âge ; leurs études n'ont révélé que ceci : « Cette alimentation était mauvaise, grossière. »

L'histoire ne fait mention de la soupe pour la première fois qu'au commencement du quinzième siècle, dans le récit des fêtes qui eurent lieu à l'occasion du mariage de Catherine de Valois avec Henri V d'Angleterre. Le charmant chroniqueur Monstrelet raconte que l'archevêque de Sens, à la tête d'une procession du

[1] C'est là tout simplement une *croûte aux champignons*, l'entremets du plus détestable dîner, à 2 fr., trois plats, potage et dessert, vin de teinture ; ce dîner à 2 fr., auquel le pot au feu modeste des porteurs d'eau fait honte, ce dîner fade, — épuisé, — couvert de beaux noms, mais sans origines directes, sans chaleur. (*Note de la 4e édit.*)

clergé de son diocèse, porta la soupe et le vin jusqu'à la chambre du royal couple.

A un mille environ de l'ancienne ville de Bray, s'élève encore un vieux manoir anglais des plus remarquables ; c'est le château construit par Jean de Morreys, l'un des descendants de Richard, cuisinier de la reine Éléonore. Outre ses toits, ses portiques et ses belles fenêtres, on remarque surtout, dans ce curieux édifice, les armoiries du cuisinier entremêlées avec celle des plus nobles maisons. Les guerres des deux Roses arrêtèrent en Angleterre les progrès de tous les arts. Les livres de ménage, si soigneusement conservés par les membres de la famille de Lancastre, furent perdus ou détruits; seul, celui de la vieille comtesse de Hereford, la grand'mère de Henri V, est parvenu jusqu'à nous. Sensuels et prodigues, les York ne s'occupèrent pas plus de leurs affaires domestiques que de celles de l'État.

De l'avénement des Tudor, suivi probablement de l'introduction du mouton gallois, date une ère nouvelle. — Ce fut un preux qui rapporta l'échalote des plaines d'Ascalon ; une belle châtelaine l'employa aussitôt. Le persil nous vint d'Italie. — Les saucisseries du quinzième siècle annoncèrent la fortune des charcutiers du dix-septième.

François Ier rappela les femmes à la cour, et sa belle-fille, Catherine de Médicis, placée à la tête de la maison royale, apporta dans cette position élevée toutes les lumières de la cuisine italienne. La confiserie, cette poésie de la table, reçut un grand éclat. Les pâtissiers de la Dauphine déployèrent beaucoup de goût et d'intelligence dans leurs constructions architecturales et allégoriques; ils formèrent une compagnie, et Charles IX, le fils de la fondatrice de l'art sucré en France, leur accorda le privilége de fabriquer *le pain à chanter messe.*

La cuisine française qui fut servie aux fêtes du *Camp du Drap d'or* produisit une impression profonde sur Wolsey, le plus grand homme et l'amphitryon le plus libéral de son époque, dont son imbécile roi n'était pas digne d'être le marmiton. Son palais de Hampton-Court devint une école pour les dîneurs du temps.

Les plus belles femmes s'assirent tour à tour aux riches ban-

quets du cardinal-ministre, et y prirent des leçons qui ne furent pas perdues pour elles. Après la chute de Wolsey, les traditions de Hampton-Court se conservèrent longtemps dans le palais voisin de Sheen.

Ce gâteau délicieux, la crème à la fangipane (chaude), fut composé par Catherine de Médicis ou sur une de ses recettes [1]. — Sous Jacques Ier, l'introduction des mets écossais à Londres fut un malheur; ici l'art s'arrête. La France poursuivait, au contraire, sans s'arrêter, cette brillante carrière qui a été et qui est encore une de ses aimables prééminences. — Sous Louis XIV, l'art fit de nouveaux progrès. Les poulardes, les légumes finement assaisonnés que madame de Sévigné faisait servir à la Rochefoucauld, à mademoiselle de la Fayette, étaient des préparations parfaites.

Lorsque Louis XIV vieillissant ressentit de fortes douleurs d'estomac, madame de Maintenon monta pour lui un cordial composé de spiritueux distillés, de sucre, de fleur d'oranger et d'autres parfums. Madame de Maintenon inventa les fameuses côtelettes en papillottes, qui défendaient l'estomac royal contre les mauvais effets de la graisse.

La charmante princesse de Conti s'était efforcée vainement d'arracher son mari et son beau-frère au ressentiment du roi; elle désespérait de son crédit; lorsqu'une bonne inspiration vint la tirer d'embarras : elle trouva le mets fameux, encore populaire, le carré de mouton à la Conti [2].

La princesse a laissé la recette de ce mets, et je la donne ici en note [3].

[1] La frangipane chaude est un mets excellent, quoique dédaigné. — Il faut le rappeler et le recommander. (*Note de la 4e édit.*)

[2] La princesse ne dit pas ici comment le carré doit être cuit. On ne le dégraisse que lorsqu'il est cuit. (*Id.*)

[3] « Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur « le filet; prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, anchois lavés; « coupez-les en bordures et les maniez avez un peu de gros poivre, deux « échalotes et du persil; ciboulez une feuille de laurier, quatre de basilie et « des feuilles d'estragon, le tout haché en poudre; lardez le petit filet avec « le lard et les anchois; mettez le carré dans une casserole; mouillez avec « un verre de vin blanc, autant de bouillon; dégraissez la sauce et mettez

Charmé du carré de mouton, le monarque renonça à son insipide potage à la Vierge[1], et mangea du mets de madame de Conti avec l'appétit de ces belles années où, chaque nuit, à son coucher, on plaçait près de son chevet un *en-cas ;* c'était presque toujours une volaille froide. Le succès du carré alarma si vivement madame de Maintenon, qu'elle crut devoir appeler à elle le père Lachaise. Leurs conférences profondes valurent au roi le *canard au père Douillet*. Beaucoup de plats inventés depuis reçurent des noms de saints. Qui ne connaît les excellents morceaux à la Sainte-Menehould ? L'art se perfectionna encore sous la Régence, et les grandes dames ne rougirent pas de donner leur nom aux plats qu'elles inventaient ou qu'elles aimaient de préférence. Madame de Berry imagina des piqués d'une finesse extrême, et la spirituelle et jolie femme d'un fermier général donna la vogue à la dinde truffée[2].

Les dames de la cour achetèrent les découvertes des plats nouveaux à quelques cuisiniers de génie, et éditèrent des matelotes et des salmis, comme certaines ladies actuelles éditent sous leur nom de jolis romans. La princesse de Soubise prêta son nom à cet excellent mets qui mit la purée d'oignons à la mode. Cette belle dame prouvait que le premier assaisonnement végétal pouvait être débarrassé de son odeur, sans perdre en aucune manière l'acidité piquante de son fumet[3]. Le succès de la côtelette à la Soubise inspira à la célèbre duchesse de Mailly l'immortel *gigot à la Mailly*.

Le langage de la cuisine devint presque aussi élégant que celui des lettres ; les livres de recettes furent rédigés avec je ne sais quoi de l'esprit de Voltaire et de la grâce de madame de Sévigné.

La reine Anne, bien qu'elle fût souveraine dans son caractère, était une habile cuisinière ; la nature l'avait créée pour régner, non pas dans le cabinet, mais à la cuisine. Là, du moins, elle

« gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine ; faites « lier la sauce sur le feu, et servez-la sur le carré. »

[1] C'est un potage au lait.

[2] Madame Grimod de la Reynière.

[3] Le fumet n'a pas d'acidité piquante : c'est la plante qui a cette acidité ; c'est le palais qui la reconnaît. (*Note de la 4e edit.*)

n'admit aucune rivale auprès de son trône; là, elle fut dans son élément, à sa place. Tous ceux qui connaissent la littérature culinaire de cette époque, ou qui possèdent un livre de cuisine publié par Curl, savent que les meilleures recettes sont classées sous ce titre : *D'après la mode de la reine Anne.* » La reine Anne avait le goût délicat, et ne dédaignait pas de s'entretenir avec son cuisinier. J'ajouterai que lord Bolingbroke, avec lequel sa majesté complotait le renversement des whigs, avait épousé la nièce bien-aimée de la grande inventrice des *côtelettes à la Maintenon.*

Mais les Fatimes des sérails de George Ier et de George II, bourrées de mets germaniques, étaient peu propres à améliorer le goût de la nation; et les gentilshommes les plus raffinés, les voyageurs de cette époque, les spirituels et mondains Chesterfield, les Walpole et les lady Montague, citaient la France comme le premier peuple pour tout ce qui concerne la vie digne et élégante. Leur opinion devint une loi, et toute l'Angleterre se persuada avec eux qu'il était impossible d'obtenir un bon dîner qui ne sortît pas des mains d'un cuisinier français.

Les guerres de la révolution, interrompant toutes communications avec le continent, nous enleverent les ressources de la table, nous qui voulions débuter à nouveau, nous les habitants d'un pays où, pour parler comme un écrivain napolitain, il y a vingt religions et une seule sauce, et quelle sauce! le beurre fondu!!!

Notre cuisine s'éclipsa tout à coup; les entrées furent cuites sur des charbons ardents, et le poivre noir et d'autres drogues de cette espèce devinrent les assaisonnements dominants; l'art tomba si bas, que ce mot de l'auteur Kean put s'appliquer à tous les repas : « La soupe était froide, la glace chaude, et tout le reste acide, sauf le vinaigre. » Telle était la décadence de la cuisine en Angleterre lorsque la chute de Napoléon donna la paix à l'Europe; l'amphitryon royal de la Grande-Bretagne avait certes de grandes vues pour l'amélioration de la grande table, mais tout lui manquait. Il luttait seul sur la brèche, il importa l'immortel Carême, il le conjura de lui prêter son assistance dans la réalisation de ses projets favoris, comme Louis XVI avait appelé

auprès de lui le Génevois Necker pour relever les finances de la France. Carême vint; — il vint, il vit, mais il ne vainquit pas; ce fut en vain que l'énorme batterie de Brighthon, cette Wolwich de la cuisine, brilla à ses yeux du plus vif éclat; en vain de petits aides semblables aux Cupidons bouffis du règne de Louis XIV furent mis à sa disposition; en vain des armées de bœufs et des bancs de poissons tout entiers invoquèrent son génie; il resta toujours suffoqué, pour me servir de son expression, etc.

Articles d'un Règlement pour le service de la Maison du Roi, à la cour de Henri VIII.

ÉTAT DE DÉPENSES, ETC.

(XVIe SIÈCLE [1].)

Nous ignorons la date de ce singulier règlement, dont voici les articles les plus saillants :

1° Le barbier du roi se tiendra toujours proprement et ne fréquentera point de femme de mauvaise vie, pour ne pas compromettre la santé de S. M. ;

2° Le cuisinier n'entretiendra point de marmitons déguenillés, qui vont et viennent presque nus, et qui couchent par terre ou devant le feu de la cuisine ;

3° Aucune viande ne sera servie sur la table du roi au delà d'un prix raisonnable [2] ;

4° On donnera caution convenable pour parer à la soustraction des pots (en bois de frêne) et des coupes en cuir appartenant à S. M. ;

5° La vaisselle d'étain est d'un trop grand prix pour servir à l'usage journalier : on aura le plus grand soin des assiettes de bois et des cuillers d'étain ;

6° Aucun petit garçon ou commissionnaire ne sera entretenu à la cour pour le service des domestiques ;

7° Les femmes prodigues et dépensières seront bannies de la cour :

[1] Extraits de l'ouvrage du bibliographe Peignot, intitulé : *Le Livre des Singularités*. Dijon, Vict. Lagier, 1841, in-8°.

[2] Par le quatorzième acte du parlement, publié en 1533, sous Henri VIII, le prix de la livre de bœuf et de porc fut fixé à un demi-son ; et la livre de veau fut taxée à trois liards.

8° Il en sera de même de toute espèce de chiens, excepté un petit nombre d'épagneuls réservés pour l'amusement des dames :

9° Les officiers de la chambre du roi vivront en bonne intelligence entre eux, et ils ne parleront jamais des passe-temps du roi ;

1° Ils ne caresseront point les filles sur les escaliers, ce qui souvent est cause qu'il y a beaucoup de vaisselle brisée ;

11° Celui des pages qui séduira une des filles de la maison du roi, et qui la rendra mère, sera condamné à une amende de deux marcs au profit de S. M., et sera en outre privé de bière pendant un mois ;

12° Les valets d'écurie ne voleront point la paille de S. M. pour la mettre dans leurs lits, parce qu'il leur en a été suffisamment accordé ;

13° Entre six et sept heures, les officiers chargés du soin de la chambre du roi allumeront le feu et mettront de la paille dans la chambre particulière de S. M.[1] ;

14° On ne donnera du charbon que pour les chambres du roi, de la reine et de lady Marie ;

15° Le dîner sera servi à dix heures, et le souper à quatre[2].

16° Les dames d'honneur de la reine auront une miche de pain blanc et une échine de bœuf pour leur déjeuner ;

17° Il sera fait un cadeau à chaque officier de la cuisine du roi, qui se mariera, et un autre à quiconque apportera un présent à S. M.

[1] Dans ce temps-là les appartements n'étaient point encore parquetés ; en hiver on y répandait de la paille et des roseaux : en été du feuillage. Il en était de même dans les églises, les écoles et autres lieux publics.

[2] Il paraît que pour le souper on dérogeait à l'usage que nous a transmis cet axiome du temps :

Lever à six, dîner à dix,
Souper à six, coucher à dix
Font vivre l'homme dix fois dix.

Rabelais disait :

Lever à cinq, dîner à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf
Font vivre l'homme dix fois neuf.

Nous venons de voir par l'article 16 de ce règlement, que le déjeuner des dames d'honneur de la reine était réglé d'une manière assez modeste; mais, quelque temps après, il se trouva parmi ces dames une certaine lady Lucy pour laquelle il fallut déroger au règlement. Elle était douée de dispositions gastriques si heureuses, que le roi, pour satisfaire quatre fois par jour aux exigences de son estomac, fut obligé de régler, par un ordre particulier et officiel, ce qui lui serait servi tous les jours à chaque repas. Voici cet ordre traduit littéralement de l'anglais, tel qu'il a été donné à l'officier des cuisines du roi, vers 1626. On verra par les détails du menu, que cette dame ne faisait pas la petite bouche à table.

« Henri, roi, etc., voulons et ordonnons qu'on fournisse à notre chère et bien-aimée lady Lucy, dans sa chambre, les aliments suivants :

— Chaque matin, pour déjeuner, un filet entier de bœuf, un pain de quatre livres, une tourte de fruits et un gallon (4 bouteilles 1/2) de bière forte.

— A dîner, une pièce de bœuf salé, une tranche de bœuf rôti, (roast-beef), quelque fricassée de notre cuisine, un pain de quatre livres et un gallon de bière forte.

— A souper, un plat de légumes [1], un membre de mouton, un plat de friandises, tiré de notre cuisine, un pain de trois livres, et un gallon de bière forte.

[1] Les légumes étaient excessivement rares en Angleterre à cette époque; il n'y croissait aucune racine comestible. Dans les premières années de Henri VIII, on n'y voyait ni choux, ni raves, ni carottes. La reine Catherine ne put avoir à son dîner une salade qu'après que le roi eut fait venir un jardinier des Pays-Bas. Les artichauts, les prunes, les abricots, y parurent pour la première fois vers le même temps. Les coqs d'Inde, les câpres et le houblon n'y sont connus que depuis 1524. On y apporta, de l'île de Zante, le groseillier en 1533; et les Flamands y envoyèrent des cerisiers en 1540. La rose y fut importée, dit-on, le 28 juin 1552, et c'est pourquoi, ajoute-t-on, le couronnement de la reine Victoria, que les Anglais surnomment la ROSE D'ANGLETERRE, a eu lieu le 28 juin 1838. On croit que les serres chaudes et les glacières y furent établies sous le règne de Charles II; car, au repas qui fut donné à Windsor le 23 avril 1667 pour l'installation des chevaliers de l'ordre de la Jarretière, on servit des fraises, des cerises et des glaces à la crème.

La cuisine ne devait pas être merveilleuse dans ce temps-là; mais il paraît

— Pour l'après-souper, avant d'aller au lit, un pain de deux livres, un gâteau et un demi-gallon de vin de notre cave.

Il paraît que cette dame avait une prédilection marquée pour les mets solides, surtout pour les viandes.

Nous mentionnerons encore un ancien règlement de police anglaise qui nous a paru assez singulier; il est relatif à la vente de la viande de boucherie. Ce sont des instructions données à ce sujet au bailli de Westminster et aux officiers sous ses ordres. Il suffira d'en citer quelques articles :

— Toute viande gâtée, comme ayant été exposée en vente dans cet état, sera distribuée soigneusement et en temps opportun parmi les pauvres. (Voilà, en vérité, les pauvres bien régalés.)

— Tout boucher qui, avant d'abattre un taureau, ne l'aura pas excreé et fait battre contre les chiens, doit être mis à l'amende[1].

— Les bouchers encourront l'amende de deux schellings pour chaque morceau de viande au-dessous d'un quartier de bœuf, qui, offert, le jeudi, serait de nouveau exposé en vente le samedi suivant.

M. Ellis a fait part de ce vieux monument à la société des Antiquaires de Londres, dans la séance du 16 mars 1826.

Une autre pièce non moins curieuse, et également communiquée en 1827 à la même société, est un état de la dépense particulière de Henri VIII, depuis 1529 jusqu'en 1533. On voit, d'après les détails contenus dans ce document, que ce prince vivait avec beaucoup de magnificence; qu'il entretenait à la fois douze palais; qu'il perdait beaucoup d'argent au jeu; qu'il en donnait beaucoup en aumônes. Entre autres articles assez singuliers,

que par la suite elle se perfectionna, car Brillat-Savarin nous parle de son état brillant sous la reine Anne (de 1701 à 1704). « L'art de la cuisine, dit-il, florissait alors à la cour d'Angleterre. La reine Anne était très-gourmande : elle ne dédaignait pas de s'entretenir avec son cuisinier, et les dispensaires anglais contiennent beaucoup de préparations désignées *after queen's Ann fashion*, à la manière de la reine Anne. (*Physiologie du goût*, 1834, t. II, p. 163.)

[1] Par le 6e acte du parlement, sous le règne de Henri VII, publié en 1489, il est interdit aux bouchers de tuer et de faire tuer leur viande (*sic*) dans les villes murées (celle de Cambridge exceptée).

on trouve celui-ci, qui annonce que l'on mentionnait dans cet état des articles assez minutieux :

— Pour les salades de Sa Majesté, un flacon d'huile, apporté de Calais par un courrier expédié par ordre du roi, à cet effet.

— Pour gratification accordée au cuisinier chargé spécialement de faire les puddings du roi. —

Tous les comptes que comprend cet état sont signés par Henri lui-même, comme examinés, vérifiés et approuvés par lui [1].

Nous avons dit plus haut que cet état allait jusqu'en 1533 ; nous ignorons si la dépense du repas qui a eu lieu à la suite du couronnement d'Anne Boleyn, le 2 juin de la même année 1533, y est comprise, mais ce repas est assez remarquable par la singularité de certains détails, pour que nous en fassions mention. En voici la narration, d'après une notice du temps, dont nous conservons le style naïf :

« La coronation faite, ladite dame (Anne Boleyn) fut conduite en une grande salle qui lui estoit appareillée pour disner. La table estoit fort longue, et estoit l'archevesque de Canterbury assis à sa table bien loing d'elle.

« Ladite dame avoit à ses pieds deux dames assises sous la table pour la servir de ce que secrètement elle pourroit avoir affaire; les deux autres qui estoient debout auprès d'elles, l'une d'un costé, l'autre de l'autre, bien souvent levoient un grand linge pour la cacher que l'on ne la pust veoir quand elle se vouloit ayser en quelque chose.

« Son disner fut long et fort honorablement servi. Elle avoit un parquet à l'entour d'elle où dedans personne n'entroit que les députés pour le service, qui estoient les plus grands du royaulme, mesme ceux qui servoient de sommeillers, d'eschansons et de panetiers avec leurs robes d'escarlate fourrées d'hermine. La salle est fort grande et fut sans presse, car il y avoit fort bon ordre.

« Au-dessous dudit parquet, il y avoit quatre grandes tables qui contenoient la longueur de ladite salle, où du haut costé estoient ceux de ce royaulme qui ont la charge des ports, et au-

[1] Ce manuscrit, qui appartient à M. Pickering, habitant Chancery-Lane à Londres, renferme une foule de détails sur les mœurs, les occupations et les plaisirs des princes anglais à cette époque. (*Note de la 4e édit.*)

dessous d'eux, à la mesme table, force gentilshommes. A l'autre auprès, et du costé, les archevesques, évesques, le chancelier et plusieurs comtes et chevaliers. Aux deux autres tables, de l'autre costé de la salle, à celle du haut bout, estoit le maire de Londres accompagné de messieurs les aldermans (échevins), et à l'autre table estoient les dames, duchesses, comtesses et autres dames et demoiselles.

« M. de Sulfolk estoit gorgiaisement (somptueusement) accoutré avec force pierreries et perles, sur un coursier encaparaçonné de velours cramoisy, lequel à cheval se promenait par toute la salle à l'entour des tables; aussi pareillement faisoit le milord William, et prenoit garde au service et à l'ordre, et estoient toujours nu-tête, comme sçavez que est la coustume de de ce pays.

« Le Roi se mist en un lieu qu'il avoit fait faire à propos, par où il pouvoit voir toute la cérémonie sans estre vu, où il fit aller avec lui l'ambassadeur de France et celui de Venise.

« A la porte de la salle y avoit conduits jectant vin, et en prenoit qui vouloit. Semblablement y avoit cuysines à bailler viandes à tous venants pour ce jour là, et y eut une merveilleuse mangerie. Trompettes et hautbois sonnoient à chascun service, et héraults criaient : largesse. »

En 1543, le lord maire de Londres et le conseil de ville, jugeant à propos de réprimer le luxe de la table en temps de disette, firent le règlement suivant, qui eut force de loi :

« La table du lord maire n'aura jamais, tant à dîner qu'à souper, plus de sept plats; celle des aldermans et des shérifs plus de six, et celle du porte-épée, *sword-bearer,* plus de quatre. Chaque plat servi au-dessus du nombre spécifié par le règlement fera encourir au délinquant une amende de quarante schellings. »

Origine du festin du Roi boit.

(J. B. Bullet.)

C'est au quatorzième siècle qu'il faut fixer l'origine du *Roi-boit*. On faisait alors dans les églises des représentations des mystères.

Le mercredi des quatre-temps de décembre, où l'on lit à la messe comment l'ange Gabriel vint annoncer à Marie le mystère de l'Incarnation, on plaçait sur un échafaud une jeune fille à qui un enfant habillé en ange annonçait qu'elle allait devenir la mère du fils de Dieu ; une colombe, suspendue sur la tête de la jeune fille, figurait le Saint-Esprit.

Le jour de la Chandeleur, on habillait en Vierge, tenant un enfant de cire, une jeune fille accompagnée de jeunes garçons vêtus en anges, dont deux portaient deux tourterelles. La Vierge allait à l'offrande de la messe, récitait quelques vers, et présentait les tourterelles.

Le dimanche des Rameaux, on faisait une procession triomphale, dans laquelle le clergé et le peuple portaient des palmes pour représenter l'entrée triomphante de Jésus-Christ dans Jérusalem.

Le vendredi saint, on attachait un homme sur une croix avec des cordes, pour figurer le crucifiement de notre divin Sauveur.

Le jour de Pâques, entre matines et laudes, trois chanoines, revêtus d'aubes, contrefaisaient les Maries, et tenaient avec deux enfants de chœur placés sur l'autel, qui figuraient les anges, les discours que les saintes femmes tinrent au sépulcre.

Le jour de la Pentecôte, pour représenter la descente du Saint-Esprit, on jetait, pendant qu'on chantait le *Veni Creator*,

à l'heure de tierce, du haut de la voûte de l'église, des étoupes allumées qui désignaient les langues de feu qui parurent sur la tête des apôtres.

On trouve dans un ancien ordinaire de l'église de Sainte-Madeleine de Besançon, la manière dont on représentait l'Épiphanie.

Quelques jours avant la fête, les chanoines élisaient un d'entre eux auquel on donnait le nom de Roi, parce qu'il devait tenir la place du Roi des rois. On dressait à ce chanoine une espèce de trône dans la première place du chœur, et on lui donnait une palme pour sceptre. Il officiait le jour de l'Épiphanie, à commencer dès les premières vêpres. A la messe, trois chanoines revêtus le premier d'une dalmatique blanche, le second d'une rouge, le troisième d'une noire, ayant chacun une couronne sur la tête, la palme à la main, suivis chacun d'un page qui portait leurs présents, sortaient de la sacristie, et descendaient, en chantant l'évangile, dans l'église inférieure qu'ils parcouraient, précédés d'une espèce de lustre sur lequel il y avait plusieurs cierges allumés qui figuraient l'étoile. Ils remontaient au chœur, lorsqu'ils en étaient à cet endroit de l'évangile où il est dit que les mages entrèrent dans l'étable et y adorèrent notre divin Sauveur. Alors, venant à l'autel, ils se prosternaient devant le célébrant, et lui offraient leurs présents; ils s'en retournaient ensuite par le côté opposé à celui par lequel ils étaient venus. Le chanoine-roi, la veille et le jour de l'Épiphanie, après l'office fini, donnait chez lui, à tous les chanoines ses confrères qui composaient sa cour, une magnifique collation, pendant laquelle il était regardé et traité comme le roi de la compagnie.

Les séculiers ne voulurent pas sur ce point céder en dévotion aux ecclésiastiques; ils résolurent de faire un roi dans chaque famille : comme les familles ne se trouvent réunies que dans les repas, on prit ce temps pour créer un roi. On voulut que le sort désignât cette dignité. Les gâteaux fins entraient dans le régal de nos ancêtres moins délicats et par conséquent plus heureux que nous. On en fit un pour l'Épiphanie : ce gâteau se partageant entre tous les convives, on y plaça une fève, afin que

celui dans la part duquel elle se trouverait fut reconnu Roi [1]. Pour imiter ce qui se pratiquait à la cour, on donna à ce roi imaginaire des officiers ; toute la famille se soumit à ses ordres. La souveraineté de ce roi s'exerçant à table, il fallut lui marquer quelque distinction pendant le temps du repas ; delà vint que, lorsqu'il buvait, on se mit par honneur à crier le *Roi boit, vive le Roi !* On voulut punir ceux qui manquaient à un si important devoir. Le peuple croit que parmi les trois rois qui vinrent adorer le Sauveur, il y en avait un qui était noir. Et dans quelques-unes des églises où l'on représentait l'arrivée de ces princes à Bethléem, il y en avait un qui, de même que son page, avait le visage et les mains noircis. Cette représentation fournit l'idée du châtiment dont on devait punir ceux qui avaient manqué de crier le roi boit. Ils furent condamnés à être barbouillés, et la punition n'augmentait pas peu la gaieté du repas.

Cette réjouissance passa du peuple aux princes et aux rois. Jean d'Orronville rapporte ainsi la manière dont Louis III, duc de Bourbon, faisait son roi.

« Vint le jour des Rois, où le duc de Bourbon fit grande fête et lie chère, et fit son roi d'un enfant en l'âge de huit ans, le plus pauvre que l'on trouva en toute la ville, et le faisait vêtir en habit royal, en lui laissant tous ses officiers pour le gouverner, et faisait bonne chère à celui Roi, pour révérence de Dieu, et le lendemain dînait celui roi à la table d'honneur. Après venait son maître d'hôtel qui faisait la quête pour le pauvre roi, auquel le duc Louis de Bourbon donnait communément quarante livres pour le tenir à l'école, et tous les chevaliers de la cour, chacun un franc, et les écuyers chacun demi-franc, si montait la somme aucune fois près de cent francs, que l'on baillait au père ou à la mère pour les enfants qui étaient rois à leur tour, à enseigner à l'école sans autre œuvre, dont maint

[1] Dans le partage du gâteau, on faisait la *part du bon Dieu :* cela se pratique encore dans les familles où il y a de jeunes enfants. Cette *part* est destinée au premier pauvre qui se présente au logis. Aussi, le soir des Rois, à l'heure du souper, les enfants de la dernière classe du peuple courent-ils les rues, du moins à Dijon, à Auxonne, et dans d'autres villes de l'ancienne Bourgogne, et demandent-ils à chaque porte, en chantant une chanson dont le refrain est : *Donnez-nous la part à Dieu.* (*Note de l'auteur.*)

d'iceux vivaient à grand honneur, et cette belle coutume tint le vaillant duc Louis de Bourbon tant qu'il vécut.

Les écoliers de l'université de Paris passaient les jours des fêtes de la Saint-Martin, de Sainte-Catherine, de Saint-Nicolas, les fêtes des nations, des colléges et celle des rois, en divertissements avec des farceurs et des comédiens qui dansaient et qui chantaient des airs tout à fait profanes. La faculté des arts fit un statut en 1484 pour réprimer ces abus : elle excepta néanmoins dans son décret la veille et la fête des Rois, jours auxquels elle permit aux écoliers de se réjouir honnêtement, après avoir assisté au service divin.

La réjouissance des rois occasionna une blessure considérable à François Ier.

On créait encore un roi à la cour, le jour de l'Épiphanie, sur la fin du dernier siècle, puisque Muret, dans son *Traité des Festins*, écrit que celui de la cour à qui la fève est échue, est servi par le roi même.

On ne criait *le Roi boit* qu'en France, en Allemagne et dans les Pays-Bas; ce divertissement dégénérait quelquefois en débauche.

Un dîner du temps de Henri II.

Remontons les siècles jusqu'à l'an de l'Incarnation 1558, et le cinquième de mars, un peu avant la onzième heure du jour, pénétrons dans la salle basse d'un manoir édifié tout de neuf et enrichi de meubles fort exquis et précieux. Approchez de cette haute cheminée dont le manteau est supporté par de sveltes cariatides; remarquez, au milieu de cette couronne de lauriers et de fleurs, le buste en bronze de feu François Ier. Saluez l'auguste modèle de la chevalerie, le père des lettres, des sciences et des arts! Sur les parois à droite, devant ces belles tentures d'Arras, où sont pourtraits au vif les déduits de la chasse à l'oiseau, voyez ce dressoir élégant, fait en bois de noyer rubané; ses panneaux et son dosseret ont été sculptés d'après les dessins de défunt maître Roux. Là, sur des tablettes, tapissées de velours, brillent à la clarté des verrières de couleur les hanaps, les salières émaillées, les vases d'argile, dits *rustiques figalines*, et les bassins et les aiguières d'argent ciselé, ouvrages de Courtois, de Palissy et de Duvet. A gauche, au-dessous de la croisée du centre, vous apercevez une table parée d'un tissu de fin lin d'Artois, mignonnement damassé; on a étalé sur cette nappe un tranchoir de vermeil, surchargé d'une pile de tranches de pain et d'une trousse de cuir doré contenant *forches* et *cousteaux* pour servir les viandes; car un festin s'apprête, ce grand couvert vous le dit. Un jeune page faisant brûler des parfums, et ces serviteurs qui vont et viennent hâtivement font deviner que l'hôte et ses convives sont près de faire ici leur entrée.

Arrêtez-vous, en attendant, devant cette belle porte; voyez dans le tympan ce blason d'argent aux six feuilles de houx de sinople; c'est celui du maître de céans, de messire Pierre de la Vieuville, baron de Rugles et d'Arseiftiers, fauconnier et gen-

tilhomme servant du roi Henri II. Il célèbre en ce jour, avec l'élite de ses amis, la prise de possession de cette belle demeure.

Pages et varlets s'empressent de donner à laver. Le maître et la maîtresse assignent les places à table, chacun est encore debout devant celle qu'il doit occuper; le plus âgé fait le signe de la croix, et récite à voix haute la prière d'usage au commencement des repas. On s'assied. Un siége demeure vide.... Il est réservé au Vitruve lyonnais, à messire Philibert de Lorme, abbé de Saint-Éloy-lez-Noyon et Saint-Serge-lez-Angiers. Au moment où il allait se rendre à cette fête, madame Diane de Poitiers, duchesse de Valentinois et de Diois, l'a envoyé quérir pour s'entretenir avec lui des embellissements en œuvre à son château d'Anet; le seigneur de la Vieuville, averti de ce contretemps, en a ressenti déplaisir ...

Les premiers moments du festin se passent en silence, l'appétit s'oppose à toute conversation; cliquetis de couteaux et de cuillers est tout ce qu'il est donné de pouvoir entendre. Aussi vous devez observer que déjà l'on vient desservir les restes d'un potage copieux, composé d'huîtres, de moules et de riz safrané, ainsi que les reliefs de deux grands plats garnis de pièces de bœuf, de veau, de mouton et de lard, entremêlées des meilleurs légumes de la saison. Mais le vin de Dijon est offert à la ronde dans un large hanap de cristal. Cette liqueur généreuse anime les esprits et délie les langues; vives saillies se succèdent, plaisants devis se font ouïr : on n'en arrête le cours un instant que pour considérer les airs d'importance et la marche grave de cinq gros varlets, bravement accoutrés, ayant la charge de dresser le second service. Le premier apporte des oisons à la malvoisie et des murènes en tronçons revêtus; le deuxième, un ventre d'esturgeon à la lombarde et un quartier de chevreuil au fromage de Milan; celui-ci, des perdrix à la tonnelette et du soleil de blanc-chapon; celui-là, de l'oriflan de gelée et de la dariole aux pointes de diamant; et le dernier, le plus robuste de tous, rehausse cet ensemble d'un énorme pâté de sarcelles, qui est flanqué aussitôt de deux salades de raiponces de Meaux et de cresson de Macédoine, décorées de rouelles de concombres et d'oignons confits.

Propos récréatifs ont repris l'essor. Bien manger, bien boire et bien dire sont à l'unisson. Ici l'on raconte maints beaux faits d'armes ; là, il s'agit de grands monuments ; plus loin on cause de poésie, on exalte Clément, on critique Ronsard ; et au milieu de ces entretiens variés, les ragoûts diminuent, les gelées fondent, le pâté s'écroule et le second service prend fin.

Place, place, voici venir Saupiquet, le maître queux de l'hôtel ! fier de ses droits aux honneurs d'un triomphe, ce zélé serviteur élève pompeusement le bras pour mieux montrer le jeune et beau cygne rôti auquel il a su rajuster un cou gracieux, et les ailes éployées, éclatantes de blancheur. Il laisse ignorer que les flancs de la victime recèlent bon nombre de vanneaux, de pluviers et de guignards. Admirez avec quelle adresse ses mains nerveuses déposent cette pièce d'apparat au centre de la table. Tous les regards sont fixés sur le bel oiseau. Pendant ce temps on groupe à ses côtés, avec art et symétrie, une foule d'entremets délicieux ; et on lui donne pour supports, en tête et en queue, de fines bêtes à plumes, sauvagines et poulailles, un puits de crème fouettée et une pyramide de gâteaux *bafueulx*.

L'hôte impose silence ; il a la tête découverte ; il parle d'un ton digne ; écoutez, il propose de boire à la prospérité du très-chrétien et très-redouté roi de France, Henri deuxième du nom, dont la bannière fleurdelisée vient d'être plantée vaillamment et à toujours sur les bastilles et remparts de Calais. Qu'il fait beau voir, à ces mots, les coupes remplies de vin de Reims élevées presque toutes à la fois ! C'est à qui fera raison avec le plus d'enthousiasme et d'amour.

A cette heure, examinez la manœuvre de cette grande nef d'argent richement pavoisée, et qu'on fait rouler sur la table. Elle porte à son bord hypocras et rossolis ; chacun y puise bellement au passage. — Le drageoir circule de mains en mains ; on fait largesse de confitures et d'épices. Grâces sont dites, et l'on va quitter la table. Un page annonce : Messire Philibert de Lorme ! Aussitôt la compagnie se lève, s'avance et l'entoure. « Hé ! quelles nouvelles de la cour ? — On s'entretient au Louvre, répond Philibert, de la joyeuse et fraternelle réception faite ce matin au souverain des Pyrénées. Le roi de Navarre, Antoine de

Bourbon, est advenu soudainement à l'huis du gros pavillon, menant à son ordinaire état modeste et petit bruit. Conduit sans délai jusqu'à la chambre royale, il y a présenté l'espoir de son lignage, un enfant qui n'a pas cinq ans. Oncques ne s'est vu petit garçon tant dispos ni tant éveillé et assuré! Notre maître l'a pris dans ses bras, l'a caressé et lui a demandé s'il voulait être son fils? — *Quet es lo peinque pay,* Celui-ci est monsieur mon père, a répondu le petit prince en montrant le roi de Navarre. — En ce cas, a ajouté le roi de France, qui prenoit plaisir à l'ouïr jargonner, puisque vous ne voulez être mon fils, vous plairoit-il devenir mon gendre? — *O bé!* A la bonne heure! a-t-il dit avec résolution et vivacité. » Cet enfant-là fut Henri IV.

Sur Armand Gouffé, à propos de sa mort.

(JULES JANIN, *Journal des Débats*, 10 nov. 1845.)

. . . .
. . . .

Et puis, quand on a ri, et quand on a fait rire, ce qui est bien le plus cruel des métiers, il faut mourir, trop heureux quand on ne vous enterre pas avant la mort, comme cela est encore arrivé à un digne homme qui se portait aussi bien que vous et que moi! — Et de toute cette gaieté que reste-t-il? pas même le souvenir! Les chansonniers sont plus heureux que les comédiens; à peine ont-ils produit un bon mot *de deux rimes orné*, que les voilà bombardés immortels. La chanson, ce poëme populaire, qui s'en va de bouche en bouche, porté par le chant et célébrant le vin, l'amour, la joie des festins, les grâces de la jeunesse, les souvenirs de la victoire, les saintes aspirations de la liberté, une fois qu'elle est lancée dans ce monde des heureux, est en quelque sorte immortelle. Le riche chante par reconnaissance; le pauvre chante par espérance; le vin, ce bon compagnon qui ouvre la porte à toutes les joies, ne peut pas se passer de chansons; l'amour heureux ne s'en passe guère; le silence et le bruit, la solitude et la foule conviennent également à cette poésie facile qui doit couler abondante et limpide comme l'eau des heureuses fontaines. L'*Iliade* a commencé par être une chanson; la *Jérusalem délivrée* a fini par être une chanson; un poëte de nos jours a fait de l'empereur Napoléon une complainte, digne pendant à la complainte du *Juif errant*. Toutes les œuvres des hommes tombent, passent et s'oublient : les palais s'écroulent, les villes meurent en-

fouies sous la lave brûlante, le poëme se perd dans le nuage, le drame se perce le sein à lui-même; la comédie vieillit avec les mœurs, les vices et les ridicules des hommes; l'histoire, ou trop naïve ou trop pensée, se réduit à l'état d'une légende ou d'un conte de bonne femme; le roman, un feu de joie qui dure une heure; le feuilleton, un souffle; les discours de la tribune, un instant de sympathie ou de colère; les langues mêmes changent, naissent, meurent et se précipitent comme les feuilles des arbres détachées par le vent d'automne; seule, la chanson est immortelle, seule elle est impérissable. Sur les ruines des âges surnagent les chansons d'Anacréon couché sous sa treille, les chansons de notre poëte Horace à la table de Mécène. Où donc s'est retrouvée l'histoire des peuples? Dans les chansons! Chantez-donc, vous qui voulez être immortels à peu de frais et à coup sûr! chantez, vous qui voulez être populaires! chantez vous qui voulez vous mêler utilement à toutes les passions heureuses, honorables, prophétiques de cette malheureuse espèce humaine! Nous ne parlons pas seulement ici des grands chansonniers, de Tyrtée, de Béranger, de Kœrner; nous parlons des plus humbles enfants de la lyre ornée du myrte et du pampre vert. Que d'hommes qui meurent chaque jour, qui tenaient l'épée d'une main vaillante ou l'ébauchoir d'une main inspirée, dont à peine le public répète le nom pour la dernière fois! Au contraire, vienne à mourir, chargé d'années et de santé, un de ces joyeux enfants de la bonne chère et du plaisir, fils enchantés de l'amour et de la joie, soudain une voix pleureuse se fait entendre dans toute l'Europe : *Nous avons perdu un homme qui chantait!* On pleure cet homme à sa façon, en répétant à table, entre deux femmes, entre deux vins, les plus gais refrains de cette muse expirée. Notez bien que pour atteindre à cette popularité charmante, pas besoin n'est d'un gros recueil : une chanson suffit, il suffit d'un couplet. *O Fontenay qu'embellissent les roses!* c'est toute une fortune poétique. *Ah! qu'on est fier d'être Français quand on regarde la Colonne!* et vous voilà immortel! L'autre jour encore, une voix s'est fait entendre, plaintive et lugubre, l'auteur d'une chanson... qui était une élégie : *Portrait charmant*, venait de

mourir presque centenaire à Bruxelles. — *Lugete, Veneres Cupidinesque!* Pleurez, Amours ; Grâces, pleurez ! — Aujourd'hui, voici encore un vieux chansonnier sur lequel il nous faut répandre des pleurs, la tête couronnée du lierre ami des buveurs. M. Armand Gouffé est mort dans ses domaines, dans ses vendanges, dans cette ville de Beaune à laquelle sa chanson était restée fidèle, car la chanson de Désaugiers, de Brazier, d'Armand Gouffé, de Béranger lui-même, à l'exemple des vieilles chansons, célèbre de préférence à tout autre vin le vieux vin de Beaune, de l'Hermitage, de Pomard, de Chambertin, les vins français, les vins des vieux cabarets d'autrefois, qui n'ont rien de commun avec cette tisane colorée de soleil que M. de Richelieu a mise à la mode, et que les bords de la Garonne voient mûrir. Au nom d'Armand Gouffé se rattache la fondation d'une académie mangeante, chantante et buvante, — sans compter le reste, — l'ancien Caveau, d'heureuse mémoire, célèbre par ses dîners, par ses bons mots, par la gaieté de ses refrains. Là on dînait copieusement sur tous les airs favoris nouvellement éclos du cerveau des musiciens conviés à la fête. Là on trinquait à plein verre, l'esprit servant à prolonger et à faire excuser les festins.

Les dames étaient chantées dans ces fêtes de la bombance et de la poésie, mais les dames en étaient bannies! Fête complète! En vain grondait l'empire tout au loin, en vain parfois grondait l'empereur, ces bons vivants auraient rimé sur les ruines du monde. Gens heureux, braves gens dignes d'envie! La France écoutait à la porte du Rocher-de-Cancale, et le nouveau poëme chanté à huis clos s'en allait de loin en loin jusque sur les champs de bataille. Au passage de la Bérésina, les grenadiers affamés chantaient une chanson bachique ; ils rêvaient le reste. — La chanson, c'était comme le bruit du bouchon qui saute poussé par la mousse victorieuse, c'était la suave odeur des festins de là-bas ; — c'était la patrie française dans ce qu'elle a de plus vif, de plus amoureux et de plus charmant.

Digne chansonnier cet Armand Gouffé! Il a composé, entre autres chansons, une hymne à Bacchus : *Francs buveurs que Bacchus attire!* laquelle chanson a fait boire plus de cent

millions de bouteilles, uniquement vidées pour le plaisir de chanter en chœur :

Remplis ton verre vide,
Vide ton verre plein.

Un couplet d'un autre poëme, doucement aviné et rimé à merveille, disait qu'un jour enfin l'auteur s'embarquerait, lui aussi, dans la *barque à Caron*, et qu'il suivrait gaiement le fil de l'eau sur le fleuve d'oubli :

Entrez, entrez, enfants de la folie;
Plus on est de fous plus on rit!

Eh bien! le voilà mort! le voilà dans la barque, sans une obole, tant il est sûr de passer gratis. — Une autre de ses chansons commençait ainsi : *Que j'aime à voir un corbillard!* — Donc c'est maintenant qu'il faut chanter, c'est maintenant qu'il faut boire : *Nunc est bibendum!*

A mon départ en vérité
Je songe sans murmure,
Pourvu que longtemps la gaieté
Remise ma voiture.
O gaieté! quand tu finiras,
Invoquant la nature,
Je dirai : Fuis quand tu voudras,
Avance ma voiture!

Et très-heureusement l'aimable chansonnier n'a pas fait avancer sa voiture d'une demi-heure; sa gaieté est restée fidèle et franche, et comme elle n'avait perdu aucune de ses grâces, elle n'a pas déserté de ce monde qui l'aimait toujours.

Souper grec de madame Lebrun.

(Extrait de ses *Souvenirs*, Lettre VII.)

« Voici, ma chère amie, le récit exact du souper le plus brillant que j'aie donné, à l'époque où l'on parlait sans cesse de mon luxe et de ma magnificence :

« Un soir, que j'avais invité douze ou quinze personnes à venir entendre une lecture du poëte Lebrun, mon frère me lut, pendant mon calme, quelques pages des *Voyages d'Anacharsis* Quand il arriva à l'endroit où, décrivant un dîner grec, on explique la manière de faire plusieurs sauces : — Il faudrait, me dit-il, faire goûter cela ce soir. Je fis aussitôt monter ma cuisinière, je la mis bien au fait; et nous convînmes qu'elle ferait une certaine sauce pour la poularde et une autre pour l'anguille. Comme j'attendais de fort jolies femmes, j'imaginai de nous costumer tous à la grecque, afin de faire une surprise à M. de Vaudreuil et à M. Boutin, que je savais ne devoir arriver qu'à dix heures. Mon atelier, plein de tout ce qui me servait à draper mes modèles, devait me fournir assez de vêtements, et le comte de Parois, qui logeait dans ma maison, rue de Cléry, avait une superbe collection de vases étrangers. Il vint précisément chez moi ce jour-là, vers quatre heures. Je lui fis part de mon projet, en sorte qu'il m'apporta une quantité de coupes, de vases, parmi lesquels je choisis. Je nettoyai tous ces objets moi-même, et je les plaçai sur une table de bois d'acajou, dressée sans nappe.

« Cela fait, je plaçai derrière les chaises un immense paravent, que j'eus soin de dissimuler en le couvrant d'une draperie, attachée de distance en distance, comme on en voit dans les tableaux du Poussin. Une lampe suspendue donnait une forte lumière sur la table; enfin tout était préparé, jusqu'à mes cos-

tumes, lorsque la fille de Joseph Vernet, la charmante madame Chalgrin, arriva la première. Aussitôt je la coiffe, je l'habille. Puis vint madame de Bonneuil, si remarquable par sa beauté; madame Vigée, ma belle-sœur, qui sans être aussi jolie, avait les plus beaux yeux du monde, et les voilà toutes trois métamorphosées en véritables Athéniennes. Lebrun (Pindare) entre; on lui ôte sa poudre, on défait ses boucles de côté, et je lui ajuste sur la tête une couronne de laurier, avec laquelle je venais de peindre le jeune prince Henri Lubominski en Amour de la Gloire. Le comte de Parois avait justement un grand manteau pourpre, qui me servit à draper mon poëte, dont je fis en un clin d'œil Pindare, Anacréon. Puis vint le marquis de Cubières. Tandis que l'on va chercher chez lui une guitare qu'il fait monter en lyre dorée, je le costume; je costume aussi M. de Rivière (frère de ma belle-sœur), Ginguené, et Chaudet (le fameux sculpteur).

« L'heure avançait; j'avais peu de temps pour penser à moi, mais comme je portais toujours des robes blanches en forme de tunique (ce qu'on appelle à présent des blouses), il me suffit de mettre un voile et une couronne de fleurs sur ma tête. Je soignai principalement ma fille, charmante enfant, et mademoiselle de Bonneuil, qui était belle comme un ange. Toutes deux étaient ravissantes à voir, portant un vase antique très-léger, et s'apprêtant à nous servir à boire.

« A neuf heures et demie les préparatifs étaient terminés, et dès que nous fûmes tous placés, l'effet de cette table était si neuf, si pittoresque, que nous nous levions chacun à notre tour, pour aller regarder ceux qui étaient assis.

« A dix heures nous entendîmes entrer la voiture du comte de Vaudreuil et de Boutin, et quand ces deux messieurs arrivèrent devant la porte de la salle à manger, dont j'avais fait ouvrir les deux battants, ils nous trouvèrent chantant le chœur de Gluck : *Le Dieu de Paphos et de Gnide*, que M. de Cubières accompagnait avec sa lyre.

« De mes jours je n'ai vu deux figures aussi étonnées, aussi stupéfaites que celles de M. de Vaudreuil et de son compagnon. Ils étaient surpris et charmés, au point qu'ils restèrent un temps

infini debout, avant de se décider à prendre les places que nous avions gardées pour eux.

« Outre les deux plats dont je vous ai déjà parlé, nous avions pour souper un gâteau fait avec du miel et du raisin de Corinthe, et deux plats de légumes. A la vérité, nous bûmes ce soir-là une bouteille de vieux vin de Chypre dont on m'avait fait présent : voilà tout l'excès. Nous n'en restâmes pas moins très-longtemps à table, où Lebrun nous récita plusieurs odes d'Anacréon qu'il avait traduites, et je ne crois pas avoir jamais passé une soirée aussi amusante. »

Le bruit courut à Versailles que ce souper avait coûté 20,000 francs. A Rome on en porta le chiffre à 40,000; à Vienne, à 60,000; à Pétersbourg, à 80,000. Il coûta 15 francs à madame Lebrun.

Le Bœuf à la poivrade.

Les détails suivants, donnés par le chevalier James Bruce, dans son *Voyage en Abyssinie*, sur un festin des grands seigneurs de ce pays, bien qu'ils ne soient pas faits pour exciter l'appétit des gastronomes français, peuvent cependant contenter leur curiosité :

« On place dans une grande salle une longue table entourée de bancs sur lesquels les convives s'asseient. L'usage des tables et des bancs a été introduit en Abyssinie par les Portugais; autrefois on ne servait dans les maisons que des cuirs de bœuf qu'on étendait à terre, et sur lesquels on se couchait à demi, comme on le fait encore à l'armée et à la campagne.

« On conduit à la porte de la salle à manger une vache ou un bœuf, suivant que la compagnie est nombreuse; et quand on a bien lié les pieds de l'animal, on lui fend la peau qui est sous la gorge, et que nous appelons le *fanon ;* mais on le fend de manière à n'arriver qu'à la partie grasse qui compose ce fanon, et on se contente de percer quelques petites veines, d'où l'on fait couler cinq à six gouttes de sang, non dans l'intention de tuer l'animal, mais pour obéir en quelque sorte à la défense que la loi de Moïse leur fait de manger de la viande avec du sang : le talent de ces cruels bouchers est de conserver leur victime en vie, jusqu'à ce qu'ils aient achevé de la dévorer. La première opération terminée, deux ou trois de ces bourreaux, pour exécuter ce sanglant ouvrage, commencent par enlever la peau du bœuf de chaque côté du dos; ensuite, enfonçant leurs doigts entre chair et cuir, ils l'écorchent jusqu'à la moitié des côtes et sur la croupe, coupant toujours la peau dans les endroits où ils seraient gênés pour la lever; puis ils dépècent la viande sans toucher aux os : les mugissements plaintifs du pauvre animal sont le signal auquel on se met à table.

« Au lieu d'assiettes, on sert devant chaque convive des gâteaux ronds de l'épaisseur d'un demi-travers de doigt; c'est une espèce de pain sans levain, d'un goût un peu aigre, mais agréable et facile à digérer : il est de différentes couleurs, tantôt très-bis, tantôt très-blanc. Il y a communément deux ou trois de ces gâteaux vis-à-vis de chaque convive, avec quatre ou cinq pains bis ordinaires dont les maîtres se servent seulement pour s'essuyer les doigts en dînant, et que les esclaves mangent ensuite.

« Dès que les convives sont assis, trois ou quatre domestiques s'avancent, portant chacun dans leurs mains un grand morceau de chair crue et saignante, qu'ils posent sur les gâteaux, qui servent à la fois de plats et de nappes. Tous les hommes tiennent les mêmes coutelas dont ils font usage à la guerre; les femmes ont de mauvais petits couteaux qui vaudraient à Paris deux ou trois sous.

« La compagnie est toujours placée de manière qu'un homme se trouve assis entre deux femmes. Chaque homme coupe alors un morceau de viande de la grosseur de la moitié d'une entre-côte; l'on s'aperçoit aisément que ces morceaux sont encore palpitants. Les femmes prennent ces morceaux, qu'elles coupent par aiguillettes de la grosseur du petit doigt; elles les partagent ensuite en d'autres petits morceaux cassés, qu'elles couvrent de sel fossile et de poivre noir de la même espèce que celui de Cayenne, et qu'elles enveloppent dans un morceau de pain.

« Les hommes, ayant alors remis leurs coutelas dans leurs fourreaux, appuient leurs mains sur les genoux de leurs voisines, se tiennent le corps penché, la tête avancée et la bouche ouverte, se tournant sans cesse de gauche à droite et de droite à gauche pour recevoir les morceaux des mains qui les empâtent, au risque de les étouffer. Celui qui reçoit les plus gros morceaux et qui fait le plus de bruit en les mâchant, est regardé comme un homme de bon ton et qui sait le mieux vivre, c'est une marque de grandeur; aussi y a-t-il parmi eux un proverbe qui dit : Les mendiants et les voleurs n'avalent que de petits morceaux sans faire de bruit.

« Ils ne boivent jamais qu'après avoir satisfait leur vorace appétit; mais, avant de boire, chaque convive roule deux ou trois

morceaux de viande pareils à ceux qu'on lui a servis, et il les présente des deux mains à ses deux voisines qui ouvrent la bouche toutes deux à la fois; par ce moyen, il leur prouve sa reconnaissance; ensuite il se met à boire dans une grande et belle corne pendant que les femmes continuent de manger, et quand elles ont fini tout le monde boit à la ronde, en chantant : *Vive la jeunesse;* on se livre à une gaieté bruyante et à des jeux qui se terminent rarement sans querelles [1]. »

[1] Un voyageur plus moderne, Georges Valentia, qui a visité l'Abyssinie après Bruce, a refuté ce qu'il dit de la coutume qu'il attribue aux habitants de ce pays de dépecer et de manger un bœuf ou tout autre animal de boucherie tout vivant.

Un Repas chez les Bédouins.

Un voyageur qui, de la raffinerie de sucre établie à Radamoun, se rendait à Thèbes, traversait les déserts pour arriver plus vite à sa destination. Il fut surpris une fois par la nuit, loin de toute habitation, et il se décida à aller demander l'hospitalité à une tribu de Bédouins, dont on distinguait les tentes à l'horizon. Il arrive; après les saluts d'usage, il fait sa demande, qui est aussitôt accueillie. On décharge son dromadaire; on l'aide à transporter ses effets dans une tente; il prend place dans le cercle, et répond aux nombreuses questions qui lui sont adressées sur sa santé, sur son voyage, sur le chemin. Comme il habitait l'Égypte depuis plusieurs années, la langue arabe lui était familière, et, étant habillé de même que les employés du vice-roi, il lui fut facile de se faire passer pour un Turc arrivé depuis peu en Égypte. Les Turcs sont musulmans, et à ce titre l'hôte avait droit à tous leurs égards, à toute leur bienveillance. L'heure du repas arriva; on apporta au milieu de la tente un plateau sur lequel était un agneau rôti, du pain et un vase plein de lait de chamelle. L'étranger fut invité par le Bismillah sacramental (au nom de Dieu) à prendre part au souper. Mais quelle ne fut pas sa surprise, lorsque, après s'être lavé les mains et se disposant à manger, il vit enlever la lampe, et resta avec ses hôtes dans une complète obscurité. Le premier sentiment qui entra dans son cœur fut un sentiment de méfiance; il craignit un guet-apens, et, peu rassuré pour sa bourse et pour sa vie, il mangea à peine, s'attendant à tout instant à avoir besoin de ses pistolets.

Les repas sont très-courts et ordinairement silencieux. Les Arabes mangent peu et vite. Dès qu'on eut enlevé les restes du souper, on apporta la lampe, et la conversation reprit avec

toute sa riante allure anecdotique et quelque peu bouffonne. Le voyageur, encore inquiet de ce qui s'était passé au souper, après bien des hésitations et des détours, se hasarda à demander à un vieillard, son voisin, pourquoi ils avaient mangé dans l'obscurité. — Le vieillard répondit : C'est la coutume parmi nous toutes les fois qu'un voyageur partage notre repas. — Mais pourquoi en agissez-vous ainsi ? — Parce que, lorsqu'un étranger arrive sous nos tentes après une pénible journée de chaleurs et de fatigues, nous supposons qu'il doit avoir très-faim, et que peut-être par timidité ou par honte il n'oserait pas manger à sa satisfaction en notre présence. En enlevant la lampe il perd toute crainte, et peut satisfaire pleinement son appétit. — Mais ne craignez-vous pas qu'il ne se méfie de cette action, s'il n'en connaît la raison ? — Que Dieu nous préserve d'un hôte qui garde la méfiance dans son cœur quand il est sous la tente des enfants du désert !

Repas Grec.

Nous devons à l'obligeance de M. le comte de Marcellus, ancien ministre plénipotentiaire auprès du Sultan, de pouvoir rapporter ici le récit d'un repas donné par un Grec d'importance aux environs de Constantinople. Ce récit est extrait de l'ouvrage intitulé : *Chants du peuple en Grèce*[1], où il figure sous forme de note. Il servira à compléter par des détails aussi développés qu'intéressants le peu que nous avons déjà dit de la manière de vivre des Grecs modernes. « C'était, dit M. de Marcellus, dans la maison occupée pendant six mois de l'année, à Arnaout-Keni, au plus fort courant du Bosphore, par le drogman de la marine, le Bey-Zadé Nikolaki Morusi, qu'attendait une fin si prompte et si cruelle. Il avait voulu célébrer le jour de sa naissance, et à la fois le jour de son saint patron. L'avis en fut donné au Phanar ; en ma qualité d'étranger qu'on croyait sensible aux belles manières d'Europe, je fus seul invité par un billet ; et ce billet grec, gracieux et parfumé, que je conserve encore, était tracé par la main de la domnitza Ralou Mavrocordato, belle-sœur du prince.

« J'arrive à midi : quatre appartements sont déjà remplis de visiteurs et de jeux animés. Je suis reçu avec toutes les pompes de l'accueil officiel dans le salon principal. Là, se succèdent les boyards, les tchélébés, la noblesse, et le commerce non moins empressé autour du protecteur de la mer.

Toutes les belles Grecques, richement vêtues à la mode orientale et étincelantes de diamants, viennent exprimer, l'une après l'autre, leurs félicitations, et montent ensuite sur les divans circulaires pour s'y étendre et s'y accouder. On ne voit ni filles

[1] T. II, p. 174.

ni veuves; pas même les trois cousines du prince, si renommées par leurs beautés. Ainsi le veut la coutume.

« La conversation de ce salon est froide et languissante jusqu'au dîner. Le trajet difficile des caïques arrivant de tous les points du canal de Thrace ou du Phanar, les flots soulevés par le vent du nord (nous sommes au 18 décembre), le temps neigeux, en font les frais; c'est comme en Europe.

« Je jette un regard sur ce Bosphore qui se montre sous toutes nos fenêtres comme un lac profond, resserré entre les collines de Kandili, de Bébek, et les deux châteaux des janissaires, si pittoresques avec leurs roches tapissées de lierre, leurs cyprès, leurs tombes musulmanes et leurs vieilles tours; puis je passe dans une salle voisine, où quelques dissertations politiques et littéraires s'engagent sans doute en ma faveur.

« Bientôt le grand interprète de la Sublime Porte, le prince Yanko Callimaki, s'avance avec sa femme, tante de l'amphitryon : on leur rend les honneurs extraordinaires; et, pendant la cérémonie, des confitures et des parfums, de petits tabliers en cachemire sont jetés sur les genoux de leurs excellences accroupies.

« A l'entrée de la nuit, des pages en robes de soie turque, et en vestes brodées grecques, promènent à la ronde l'extrait du lentisque, le mastic de Scio : c'est le coup de cloche du dîner.

« Sur une longue et large table, au milieu de girandoles ornées de mille colifichets en papier peint, et de petits oiseaux tournant et s'agitant suspendus à des fils, s'entasse sans ordre ni symétrie, en deux services, une multitude de mets divers : tout le gibier des plaines et des montagnes de la Thrace et de la Bithynie; tout le poisson de toutes les eaux accourent comme pour rendre hommage à son seigneur suzerain. Point de place d'honneur; chacun se met où il peut. Cependant les matrones des familles princières se sont assises à côté les unes des autres : leurs frères, parents ou amis, se rapprochent d'elles. Les cokonas du commerce se tiennent aussi ensemble et vis-à-vis, très-distinctement séparées. Le maître de la maison veut que je sois auprès de lui, et me prodigue ses soins : façons hospitalières que je dois à mon titre de *xenos* (étranger).

« Le vin, qui n'est autre que le plus vieux nectar de Chypre ou le muscat de Samos, coule à flots, et fait reconnaître le surintendant des îles de l'Archipel : le bruit redouble comme la gaieté, les oiseaux s'envolent, porteurs de distiques grecs, et se laissent saisir par les joyeux assistants. Alors, au milieu des cris retentissants et confus, on porte la santé de notre hôte, de son beau-père futur, l'hospodar de Valachie, et enfin la mienne sous le nom du Philhellène français.

« Le repas est très court; les dames s'en échappent les premières et seules, comme elles sont venues seules aussi et les premières s'attabler. Les convives répandus dans les appartements sont poursuivis par des pages, chargés de cuvettes d'argent ou d'étain, et de savon parfumé. Le postelnicks, les hatmans, les protospathars (dignitaires des cours grecques), trempent à loisir leur barbe dans l'écume savonneuse, et lavent leurs mains et leurs bras jusqu'aux coudes à côté des princesses, qui prennent part à ces ablutions sans la pousser si loin.

« Puis les pipes foisonnent ; et l'air est tellement condensé par les vapeurs et la fumée du tabac de Lattaquie, qu'on respire à peine, et qu'une toux fréquente gagne le cercle entier.

« On sert du café bourbeux et sans sucre, dans de petites tasses turques, supportées par des soucoupes d'argent (zarft) en filigrane. La liqueur, ayant figuré déjà, ne reparaît plus après dîner. »

Un Déjeuner aux Tuileries.

Un jour l'empereur demanda à son premier maître d'hôtel pourquoi il ne servait jamais sur sa table de crépinettes de cochon. La question parut bien étrange à l'officier de bouche : quelle question en effet, et quel désir! Dunan se justifia par la mauvaise qualité du plat. « Sire, ce qui est indigeste n'est pas gastronomique. » Une personne présente, un officier, ajouta : « Votre Majesté ne pourrait pas manger de crépinettes et travailler aussitôt. — Bah! bah! ce sont des contes; je travaillerais malgré cela. — Sire, répondit Dunan, Votre Majesté sera obéie demain à déjeuner. » Et le lendemain, le premier maître d'hôtel des Tuileries servit le plat demandé; seulement les crépinettes étaient en chair de perdreau, ce qui était bien différent. L'empereur en mangea avec délices. « Votre plat est excellent, je vous en fais mon compliment. »

Un mois après (et c'était dans le moment de la rupture avec la cour de Prusse), Dunan inscrivit des crépinettes sur le menu et les présenta au déjeuner. Ce jour-là Murat et Bessières devaient déjeuner au palais; mais des affaires instantes les avaient éloignés de Paris à la fin de la nuit. Et quel autre accueil reçurent les pauvres crépinettes de volaille! et que l'empereur parut changé pour elles, grand Dieu[1]! Il venait d'avaler à sa manière et en une seconde quelques cuillerées de potage, quand, déclochant vivement la première assiette, il aperçut son plat favori : sa figure se contracta; il se leva, repoussa la table et la renversa avec tout ce qui était dessus sur un magnifique tapis d'Ispahan; il s'éloigna en agitant ses bras, en élevant la voix et

[1] Le déjeuner se composait de six assiettes sur lesquelles se trouvaient des côtelettes de veau, du poisson, de la volaille, du gibier, un entremets de légumes et des œufs à la coque.

en jetant les portes les unes sur les autres jusqu'à son cabinet. M. Dunan se crut foudroyé et resta là sur le plancher, immobile et brisé comme les belles porcelaines du service. Quelle tragédie traversait le palais ? Les écuyers tranchants étaient tremblants, et les valets de pied effarés s'étaient enfuis peu de minutes après. Cependant il leur avait fallu revenir se hâter de relever la table et de ramasser les débris; mais le maître d'hôtel éperdu s'était rendu chez le grand maréchal du palais pour invoquer ses conseils et ses bontés, et il y était arrivé avec la figure d'un homme abîmé. Duroc, dans sa parfaite tenue, paraissait froid et fier, mais il n'était ni l'un ni l'autre au fond; il écouta donc le récit de la scène. Quand il la connut, il sourit et dit à Dunan : « Vous ne connaissez pas l'empereur. Si vous voulez m'en croire, vous irez sur-le-champ faire recommencer son déjeuner et le plat de crépinettes. Vous n'êtes pour rien dans cet éclat, les affaires seules en sont causes. Quand l'empereur aura fini, dans une heure peut-être, il redemandera son déjeuner. Allez, Dunan, et tenez-le prêt. »

Le pauvre maître d'hôtel ne se fit pas prier et courut faire exécuter ce second déjeuner. A peine était-il prêt que l'empereur sonna et le demanda. Dunan le porta jusqu'à l'appartement, et Roustan le servit. Ne voyant pas à ses côtés son affectionné serviteur, Napoléon demanda avec douceur et vivacité où il était et pourquoi il ne servait pas. On l'appela; il reparut la figure encore toute pâle, mais les mains munies du plus beau poulet rôti. L'empereur lui sourit gracieusement, et mangea une aile de ce poulet et un peu de crépinettes; ensuite il fit l'éloge du déjeuner. Puis, faisant signe à Dunan d'approcher, il lui toucha la joue à plusieurs reprises, en lui disant d'un accent ému : « Monsieur Dunan, vous êtes plus heureux d'être mon maître d'hôtel que je ne le suis, moi, d'être l'empereur de ce beau pays. » Il acheva son déjeuner en silence, et ses traits étaient affectés. — Dunan vit ce jour-là que les chagrins pouvaient aussi entrer dans l'âme et l'esprit de celui au-dessus duquel il n'y avait rien dans le monde. Il en fut vivement affligé, car il adorait son maître [1].

[1] Fayot, *Constitutionnel*; 1835.

Un Souper de M. le marquis de Cussy,

A Rouen.

Nous copions dans une élégante Revue, *l'Artiste*, le spirituel récit qui suit. L'ouverture du chemin de fer de Rouen en rajeunit l'intérêt; car ce qui a été fait en 1837 peut être facilement répété aujourd'hui.

« *De la Gastronomie*... Eh quoi! un article de gastronomie dans un livre consacré aux beaux-arts! Pourquoi pas? Si chaque jour nous offrons au spiritualisme de nos lecteurs une nourriture aussi succulente que les temps et nos efforts le peuvent permettre, pourquoi n'irions-nous pas leur offrir quelque œuvre qui stimulât leur appétit et les fit sourire? Il faut goûter de tout; c'est la règle des heureux. Va pour la gastronomie. Écoutez le récit que nous fait notre collaborateur Frédéric Fayot d'un élégant souper improvisé pour M. le marquis de Cussy, ce connaisseur éminent, lors de son dernier passage à Rouen, par M. Jay, l'un des hommes les plus profonds de nos jours dans l'art culinaire, remplacé aujourd'hui avec éclat par M. Mériotte

« Au temps des soupers, les habiles appelaient ce repas un hors-d'œuvre; plus tard, la dénomination a été modifiée, et le hors-d'œuvre a été un dîner fin, original, un dîner d'adeptes, inondé de vins exquis, où l'on ne succombait pas toujours, où l'estomac se tenait fièrement sous les armes pendant des heures entières. Les médecins condamnent les soupers, disait Corvisart, c'est assez sage; mais les gourmands soupent, et font plus sagement.

« Les hors-d'œuvre perpétués sont choses de peu; les gens sensés les laissent passer. Les meilleurs, quelques gâteaux de petit four, contiennent des parcelles de viandes blanches; ils sont, au milieu du dîner, de legers dedommagements pour les

estomacs crispés ou capricieux; mais le goût fait fi des mets crus, des radis, des raves, etc. Les hors-d'œuvre sont donc peu de chose; disons pourtant ce qu'ils sont, quoique Carême ait tellement méprisé les hors-d'œuvre dans ses menus de dîners parisiens qu'il les relègue parmi les bordures. Quelques-uns de ces petits mets sont agréables; on peut citer pour le déjeuner les câpres fines, les olives, les sardines confites, certains anchois ayant été enfermés hermétiquement pendant plusieurs années; ceux-là effacent sur la langue, par une rapide excitation, la trace du mets mangé, et forment un lien de transition entre chaque mets. C'est au déjeuner surtout qu'il faut les consacrer, et c'est aux jeunes femmes qu'on doit les offrir, et non pas aux mères et aux grand'mères, qui leur préfèrent une tranche de jambon de Valence ou le juteux beefsteack. Les hors-d'œuvre fournissent à une jolie main un exercice des doigts qui n'est pas sans grâce. Il est essentiel, puisqu'on ne les tolère sur une bonne table qu'à cause des jeunes personnes qui viennent s'y asseoir, d'en exclure les côtelettes marinées, les saucisses, le boudin noir, les harengs grillés, les bigarreaux marinés, fruits détestables, le cornichon toujours si malsain, et le concombre, le dernier des légumes. Ces espèces-là sont des ennemis décidés de l'estomac. Il n'est qu'un bon hors-d'œuvre, qu'un seul vraiment bon : c'est le sorbet au rhum ou à quelque vin généreux; dans le passage d'un service à l'autre, il a une vigueur décisive.

« Pour donner l'idée d'un de ces soupers improvisés, servis en ambigu, je rappellerai ici celui que M. Jay offrit en 1837 au feu marquis de Cussy. M. de Cussy était accompagné d'un Anglais distingué, sir D...n, du marquis de Villey..., triplement notable, comme gentilhomme, homme du monde et gourmet.

« Une tournée de vin de Constance fut le premier coup, mais un coup de prince. M. de Cussy donna la préférence à quelques cuillerées de *wermouth* (absinthe) de Hongrie, le plus vieux qui eût encore été bu jusque-là à Rouen. Alors arrivèrent deux beaux relevés très-chauds; l'un était un poisson de hure d'esturgeon mouillé de champagne, l'autre une fine poularde aux truffes. Ces deux plats, posés sur des boules où l'eau bouillait encore, furent coupés, trempés, partagés avec une dextérité in-

finie; ce fut la mise en train du souper. On servit quelques premiers verres de romanée-conti; l'ordinaire était du château-laffitte, première qualité. Un convive, un jeune magistrat, demanda du madère sec qu'il connaissait; ce madère a fait deux fois le voyage aux Grandes-Indes. Les entrées parurent : c'était le souper, le corps d'armée; on en eut quatre : une croustade de grives au gratin, des cailles aux laitues garnies d'une macédoine, une béchamel vol-au-vent et un sauté de perdreaux rouges aux truffes. Aux deux extrémités de tout cela, en manière d'accessoires, se trouvaient des effilés de pommes de terre trempés dans un beurre brûlant et mêlés à des truffes découpées. Ce premier service de vingt ou vingt-cinq minutes fut arrosé de quelques courtes et fines libations exécutées avec une lenteur délicieuse. Elles furent approfondies avec charme. Le madère se mêla de nouveau au mouvement des verres. Jay nous offrit du tokai.

« Au second service, les esprits se sentirent plus fermes, plus lucides. Nous vîmes passer le chapon au cresson et le coq de bruyère garni de gelinottes. On avait placé au milieu un magnifique buisson d'écrevisses de Seine; puis vinrent, dans un croisement convenable mais actif de douces rasades, les choux-fleurs au parmesan, les artichauts à la lyonnaise, quelques futilités succulentes, une châteaubriand, les gaufres à la parisienne. Ce second service fut terminé par de petites caisses de soufflé, ce classique qui a tenu bon comme Racine. Je crois avoir vu voltiger, comme extrà, entre les deux services, de petites caisses de *fondus;* mais je n'ai plus vu le reste dans la distraction générale. Le dessert fut court et de bon goût, le *sillery* vint le présider; et vous savez que ce nom rappelle un homme aimable, un seigneur d'autrefois, qui, assis sur les bancs de la Convention, réclama intrépidement le duc d'Orléans comme son ami au moment où le décret de mort l'arrachait à l'assemblée.

« Toutefois le vieux madère ne perdit que la présidence nominale, car les plus nerveux ne le quittèrent pas. Je ne note pas tout ce qui nous fut offert; le rota, le vin de pêches de Strasbourg, le vin de Syracuse, le lunel, le vin paillé, sollicitèrent inutilement le goût ou le courage des convives.

« J'excepterai le syracuse, d'excellente espèce, débris de la cave

du maréchal Beurnonville; du chypre de la *commanderie*, dont quelques gouttes bues dans ces légers verres dits pelure d'oignon, remplirent la bouche d'aromes onctueux qui allaient droit au cerveau pour l'éclairer d'une plus ferme lumière, d'une seconde ou d'une troisième vue. Voilà, aux incidents près que je ne note pas, le dîner donné par M. Jay, et que M. de Cussy appelait un des plus délicats et des plus fins qu'il eût mangés ou vu manger chez l'empereur et chez Murat, cù Laguipière en a exécuté d'exquis. Voilà ce qu'il a célébré dans ses piquantes causeries comme un des petits chefs-d'œuvre du genre!

« Jay a pris un rang, par ce dîner, dans la série des grands maîtres. Mériotte fera aussi bien; il fera d'autres œuvres; il ne sera pas comme cuisinier, mais comme homme de goût et de tact qui est vraiment digne d'une haute position. Il a récemment emporté de Paris vingt recettes où l'on reconnaîtra le cachet actuel des meilleures maisons de Paris, des ambassades.

« Les hors-d'œuvre de l'hygiène, les soupers ont vu la plus belle époque de la société gourmande au dix-huitième siècle. Les femmes étaient réellement les souveraines des soirées; les hommes étaient plus aimables, les gens de lettres plus spirituels et la société plus polie. Le souper était quelque chose de mieux que le mot de Champfort, qui l'appelle le *feu d'artifice du dîner*. Il était le cercle de la vie intime. Une cuisine exquise n'y était que l'accident; la conversation était le principal. Le souper plaçait l'esprit français sous son jour le plus vif, sous son relief le plus brillant. Nous avions de l'esprit, le soir, quand les Anglais ont de l'éloquence au parlement, entre dix heures et une heure du matin. La grâce de la conversation française n'a trouvé son apogée que dans les soupers, elle n'est pas contestable.

« Les inégalités sociales ne se rencontraient dans les soupers, alors repas les plus longs, que pour lutter d'aménité, de savoir-vivre et d'esprit. Nulle supériorité de rang et de personne ne s'y faisait sentir. Mœurs, fortune, dignités des grands seigneurs, tout s'éclipsait devant le causeur, devant la puissance d'un récit facile et fin. C'est en vain que depuis on a cherché à remplacer les soupers par les thés. Les thés n'ont pas remplacé les soupers, et n'ont fait que multiplier les indigestions, au moyen de l'eau

chaude et des gâteaux. Deux heures de conversation et de frottement avaient l'avantage de préparer une nuit de calme. Aujourd'hui, ces soupers, ce monde si aimable, ces conversations brillantes, ces belles mœurs, tout cela n'est plus qu'un souvenir, qui, chaque jour, s'entoure de regrets plus vifs. »

UN DÎNER CHEZ M. LE COMTE DE SÉGUR,

ET

CHEZ MADAME DE ROTHSCHILD, AU CHATEAU DE BOULOGNE.

(Lady Morgan.)

Le charme des dîners priés n'est pas connu chez nous. L'Irlande, malgré ses qualités bienveillantes, n'a point cette société aimable que l'on rassemble si facilement à Paris avec quelques lignes polies. Toute prévenance spontanée n'existe pas chez nous. Les maisons qui donnent à dîner sont non-seulement rares, mais très-formalistes; elles ne reçoivent qu'à des époques fixes, et reçoivent alors en masse, connaissances, amis, famille; — quelques lords des environs, des membres du parlement sont invités, mais tout est mêlé, confondu, — le vieux, le jeune, le sérieux et le profane; on ne fait plus attention au rang. Les convives, suivant leur âge, parlent bruyamment, mangent ou regardent leurs voisins. Il n'y a pas ici de première conversation comme à Paris; la parole ne jaillit qu'après une certaine diffusion des vins de France, et alors elle est encore rude. — Il y a plus; lorsque les mets nous sont offerts, ils sont presque tous froids : leur arome ne monte plus au cerveau; rien n'éveille d'abord celui-ci. Voilà l'entrain pendant une heure : — de temps en temps passent quelques viandes saignantes, effroi des délicats; — ou des salades de poissons, le plus indigeste des vieux mets.

En France, au contraire, les dîners ont cours toute l'année, et ils remuent toutes nos facultés. On y mange avec goût; on y fait, au milieu de charmantes saillies, une chère parfaite : — c'est cette chère que l'étincelant Saint-Évremont regrettait de

ne pouvoir offrir à Londres à sa belle épicurienne, la duchesse de Mazarin.

J'ai assisté, pendant un voyage à Paris, à deux dîners très-fins, très-notables, qui peuvent être rappelés comme modèles. L'un nous fut offert par le spirituel et illustre comte de Ségur, et l'autre par une digne et gracieuse personne, madame de Rothschild. Je n'ai jamais rien vu de plus délicat et de plus simple.

M. de Ségur demeurait rue Duphot. A six heures, nous descendîmes de voiture trois personnes et moi. Cinq minutes après nous étions à table avec sept étrangers distingués et l'amphitryon, vieux gentilhomme d'un rare savoir-vivre. La table était ronde; le dîner, sérieusement médité, fut bien exécuté et bien servi. — Divers incidents animèrent la conversation, chacun raconta des particularités de sa vie; mais le comte, causeur fin et aimable, tint le dé. — Que de mots fins, que de grands récits, de portraits spirituels et vifs ne prodigua-t-il pas, et en se jouant!

Napoléon fut le sujet principal de l'entretien. — « L'empereur, nous dit le comte, avait une grâce particulière lorsqu'il était entouré d'hommes distingués; sa pétulance naturelle pouvait heurter, mais elle s'adoucissait vite : gai et calme, il n'était plus le même; on le menait comme un enfant. Irrité, il marchait vivement, parlait haut, mais ses menaces restaient sans effet. Comme je venais le solliciter un jour pour un ami, je le trouvai plongé dans la rêverie, l'œil actif et sombre. J'hésitai... je m'excusai : « Vous souffrez, sire? — Que voulez-vous dire? — Votre affection habituelle vous tourmente en ce moment? — Voulez-vous parler encore de ma bile, dit-il vite; ne savez-vous pas que tout homme de quelque valeur a sa bile! C'est le feu secret; avec ses excitations, je vois clair dans les moments difficiles, — je gagne des batailles. »

M. de Ségur continua le portrait de l'empereur avec d'autres souvenirs; — et quelle charmante manière de peindre! Je ne l'oublierai jamais, je n'oublierai jamais ni le conteur ni l'amphitryon. Nous ne nous retirâmes qu'après minuit, et enchantés!

Le splendide dîner de madame de Rothschild ne fut pas moins aimable. Un homme rare, Carême, avait présidé à sa confection;

il eut lieu à Boulogne, dans l'élégant château de madame de Rothschild.

Je connaissais déjà les traités de Carême, et j'étais charmée, je l'avoue, de les apprécier de près. Je savais quelques traits de sa famille, de son origine, de ses voyages. Je savais qu'il descendait, en suivant de curieuses filiations, d'un fameux chef de cuisine du Vatican, qui aurait inventé, sous Léon X, une délicieuse *soupe maigre* pour adoucir les abstinences d'un triste carême; cette invention lui aurait valu le nom de *Jean du Carême*. Je savais que cette intelligence vive et créatrice était un mérite du descendant. Ses maîtres avaient fait les beaux jours de la *maison de Condé*. Richaut, cité pour ses sauces, — Lasne pour le froid, lui avaient transmis les bonnes règles, et il les avait perfectionnées. — Carême avait achevé ses études à l'Élysée-Napoléon sous Robert l'aîné, et, en 1814 et 1815, il y avait somptueusement servi l'empereur Alexandre.

J'entendais parler depuis quinze ans de ce disciple supérieur de tant de grands maîtres; je l'avais vu inutilement recherché quelques années auparavant par George IV, devenu roi de nom, et, comme le Titien, refuser des offres royales. Je me rappelais qu'après son service chez l'empereur de Russie, à Paris, à Aix-la-Chapelle, à Laybach, et à Vienne, chez Castlereagh, ses maîtres et ses protecteurs, il était venu à Londres remplir la place de chef des cuisines du prince régent. Plus tard il avait quitté le prince, ce gastronome spirituel et magnifique, et, ce qui est rare, parfaitement affectueux. Il l'avait quitté, disaient ses ennemis, parce que *cette haute maison était trop bourgeoise*. Mais Carême repoussait vivement cette calomnie; il citait, au contraire, les plus dignes exemples, et disait que le vif souvenir que le prince de Galles avait gardé de lui faisait le bonheur de sa vie. Je savais tout cela, et ma curiosité n'en était que plus excitée. Carême était depuis quatre ans chez M. de Rothschild, qui le rémunérait du reste comme un roi anglais.

Deux Français spirituels étaient chez moi quand je reçus l'invitation de M. et madame de Rothschild. — « Nous vous félicitons de cette invitation; — cette table est la première de

Paris. » Ils me racontèrent quelques particularités de l'artisan ingénieux qui la servait; — je n'avais plus qu'à le voir.

Le lendemain, une belle journée de juillet, et vers cinq heures, nous nous mîmes en route pour le château de Boulogne. Il était disposé avec beaucoup de goût et de splendeur; tout indiquait l'affection que ses hôtes lui portaient. Nous admirâmes les touffes de belles fleurs qui ornaient l'entrée. Les plantes, les fruits de tous les climats, répandus çà et là, la verdure anglaise et le soleil de France, les eaux vives et les oiseaux des tropiques; c'était charmant et magnifique : il eût été difficile d'entrer dans une demeure plus belle et plus gracieusement hospitalière. Madame de Rothschild était au piano. Nous lui fûmes présentés, et elle nous reçut avec toute sa grâce habituelle; elle était l'élégante Armide de cette délicieuse maison.

La société était nombreuse et très-brillante, on y remarquait plusieurs étrangers illustres; la conversation était animée. Mes yeux s'arrêtèrent sur quelques tableaux flamands d'une perfection remarquable, et sur de beaux jouets d'enfants épars sur les tables du salon. Je causai quelques instants, mais ma distraction prit le dessus; et, malgré la présence de Gérard et de Rossini, je n'avais qu'une pensée, celle de juger l'habile cuisinier. Pourtant, Gérard était là; — c'était, il est vrai, un vieil ami, Rossini l'était aussi. — Je ne pus ressentir, en les voyant, la vive impression que m'avaient fait éprouver, la première fois, le tableau de l'*Entrée d'Henri IV* à Paris, et, à Naples, la *Prière de Moïse*. — Mon attention était toute pour Carême. Jugez si je fus charmée lorsque j'entendis ces mots : « *Madame est servie.* » Tout le monde se leva; on passa sur-le-champ dans la salle à manger : non, comme à Londres, suivant l'ordre du *livre rouge*, mais d'après les simples lois de la politesse, qui réservent les premières places aux étrangers.

L'atmosphère était brûlante; malgré les stores à la vénitienne et les portiques, on ne pouvait pas supporter la chaleur des appartements. Il avait été impossible de servir le dîner dans le château. La salle à manger avait été transportée au milieu des orangers, dans un joli pavillon oblong en marbre blanc,

où l'air était rafraîchi par le voisinage de petites fontaines qui lançaient une eau pure et brillante. La table, servie en ambigu, était couverte au milieu par un dessert d'une admirable élégance. Un jour limpide était encore en présence des mille rayons du soleil couchant : l'argenterie brillait avec plus d'éclat; des porcelaines plus précieuses que l'or et l'argent, à cause des perfections du travail, retraçaient des scènes de famille. — Tous les détails du service annonçaient la science des délicatesses de la vie, une simplicité exquise.

Les entrées se plaçaient en cercle autour de ce beau dessert. L'ordonnance et le dîner, tout décelait Carême : c'était sa brillante variété, sa mesure parfaite. Plus d'épices anglaises, plus de jus noir : au contraire, de fines saveurs et le parfum des truffes; on aurait pu se croire au mois de janvier. Ce service excitait la satisfaction universelle, et à un moment donné nous couvrîmes de nos éloges quelques mets délicieux. Les végétaux avaient encore les teintes de la vie, la *mayonnaise* semblait avoir été fricassée dans la neige, comme le cœur de madame de Sévigné; la *plombière,* avec sa douce fraîcheur et le goût de ses fruits, remplaçait notre fade soufflé anglais.

Je soutiens fermement qu'il a fallu moins de génie pour composer certains drames que pour exécuter ce fin et beau dîner. S'il était d'usage de couronner les maîtres de la table comme les acteurs, le laurier de Carême aurait à mes yeux autant de prix que les jolies guirlandes des Pasta et des Sontag. Son dîner était un spécimen achevé de l'art actuel, et j'en comprends toute la valeur. En effet, de la bonne chère dépendent la bonne santé, la solidité de l'organisation, et de celle-ci dépend la supériorité de l'esprit. La cruauté, la violence se manifestent chez l'homme qui se nourrit de la dure fibre du bœuf à moitié cuit; la bienveillance, les lumières, la perfection sociale appartiennent à ceux qui se laissent diriger par des idéologues comme Carême et par quelques sages élégants.

J'étais placée à côté de M. de Rothschild : après le potage, je lui avais déjà insinué doctement que je n'étais pas indigne d'une table servie par Carême, que je connaissais le mérite si éminent de l'homme qui, le premier, avait combattu la *cuisine*

épicée, brûlée; et, bien que l'on m'eût accusée de penchant pour les bonnets rouges, j'avais voué toutes mes sympathies aux *bonnets blancs*.

M. de Rothschild me dit en souriant : « Carême aussi vous rend justice ; il a goûté vos écrits ; voyez. » Et je lus mon nom tout près de moi sur une colonne en sucre. Je rougis soudain comme l'esprit accusateur de Sterne. Ce souvenir était pourtant bien flatteur. La colonne était de la plus ingénieuse architecture ; mon nom était inscrit en sucre candi. Mon nom ! — Vous, *Quartley* et *Blackwood!* et toi, *Brutus!* et toi, perfide *Westminster!* vous qui n'avez jamais tracé ce nom qu'avec votre vilaine encre, vous figurez-vous lady Morgan lisant son nom écrit en sucre ? — Lorsque je fus assez calme pour exprimer mon plaisir, je demandai à être présentée au célèbre artiste.

Je vis Carême après le café dans le jardin ; je trouvai en lui un homme bien élevé, intéressant.

Quelques minutes après, nous étions lancés sur la route d'Auteuil, allant chez Gérard, à sa délicieuse campagne, où, tandis qu'un charmant amateur, Barberi, nous chantait un duo avec la jolie compagne de mes voyages, je pus réfléchir avec charme sur la supériorité d'une ville comme Paris, où j'ai pu, le même jour, dîner chez le plus magnifique amphitryon de l'Europe, et écouter le soir, quelques heures après, au milieu d'un jardin embaumé, de la musique jaillie des doigts de Rossini, dans la maison de Gérard, sur le site où Boileau recevait Molière et Racine.

Le Parasite Mormon [1].

Dieu, ayant dessein de punir le monde par ses trois fléaux ordinaires, y envoya, il y a près de trente années, la peste, la guerre, et Mormon pour y causer la famine. Il exécuta si bien les ordres du Ciel, qu'avant même que de naître il fit mourir sa mère de faim. Cette pauvre femme fut tourmentée pendant sa grossesse d'une boulimie épouvantable; mais elle avait beau manger, elle n'en était pas plus grasse, et son ventre seul, qui grossissait à vue d'œil, en profitait, prenant pour lui tout ce qui était destiné à la nourriture des autres parties. Donc, Mormon devrait dire avec Ergasile des *Captifs* de Plaute :

Ce squelette animé, cette larve au teint blême,
Incompatible à tous, incommode à soi-même,
La faim, cet animal avide et ravissant,
Qui ne cherche qu'à paître, et se tue en paissant;
Ce spectre, dont toujours l'indigence est suivie,
M'a porté dans ses flancs et m'a donné la vie.

Ce parasite embryon affama donc sa mère de telle sorte qu'il la fit enfin mourir. Le soir d'un mardi gras, après avoir été en festin tout le long du jour, et avoir étonné de sa voracité prodigieuse toute la compagnie, on la vit tomber sur les plats, en disant d'une voix faible et languissante qu'elle mourait de faim. Elle ne mentait pas : car ce furent ses dernières paroles, après lesquelles on reconnut qu'elle était sans mouvement et sans vie;

[1] Ce morceau et le suivant sont extraits de l'histoire de PIERRE DE MONTMAUR, *professeur royal en langue grecque dans l'Université de Paris*, par SALLENGRE (2 vol. in-12; la Haye, MDCCXV), recueil de pièces de prose et de vers publiées contre ce fameux parasite.

heureuse au moins en ce point, d'avoir évité la rencontre du carême, son ennemi, qui arriva devant le point du jour.

Les médecins furent incontinent appelés, et il ne faut pas demander si la tristesse fut grande par toute la maison, tant pour la mort de la mère qu'à cause du péril que courait l'enfant. On la déshabillait pour faire l'opération ordinaire en de pareils accidents, quand on fut bien étonné de voir un gros garçon sortir de son ventre par un grand trou qu'il y faisait à belles dents. — Ah Dieu ! ils en sont déjà au dessert, s'écria-t-il en s'élançant légèrement de sa mère sur la table. Il n'en dit pas davantage : car il se mit à manger de telle sorte, que, quand il eût eu cent bouches, il n'en eût pas eu assez pour proférer la moindre parole. Il assura pourtant quelque temps après qu'il n'avait mordu sa mère que depuis sa mort, et par force, de peur d'étouffer dans un corps où la respiration ne portait plus d'air ; et les dernières paroles qu'elle avait tenues, par lesquelles elle ne s'était plainte que de la faim, aidèrent fort à le justifier.

D'abord il se mit à table, et ce fut pourquoi son père ne lui donna point d'autre nourrice qu'un cuisinier, auquel encore il donnait bien de l'exercice, la nature l'ayant doué, aussi bien que le crocodile, du mouvement de la mâchoire supérieure en bas, en dépit d'Aristote, afin que la pesanteur de sa tête, redoublant la force et la violence des coups qu'il donnait aux viandes, les lui fit broyer avec plus de facilité.

Je me souviens que je ne vous ai point encore dit le nom de notre homme : il s'appelle Mormon, et est de bonne famille. La première chose que ses parents firent fut de l'envoyer à l'école, parce qu'un prêtre habitué de leur paroisse, le voyant si bien manger, leur avait assuré qu'il ne pouvait manquer de devenir bien savant, à cause, disait-il, d'un certain proverbe qui porte qu'*ingenii largitor venter*. Ce même prêtre lui voulut apprendre aussi à servir la messe ; mais il eut beau faire, il ne put jamais empêcher Mormon de vider la boîte de Corpus et d'avaler le vin des burettes. Ce n'est pas qu'avec tout cela ce ne fût un très-gentil enfant. On ne le voyait point comme les autres tirer des noyaux à ses compagnons, parce qu'il les avalait tous. Il était toujours fort propre ; il ne crachait point sur sa

bavette, car il ravalait toujours ses crachats, de peur de rien perdre; il rongeait si bien ses ongles, qu'il n'avait garde de les avoir grands; et il s'était si bien accoutumé à mâcher les doigts de ses gants, à cause qu'ils étaient de mouton, qu'il fallait bien qu'il en eût souvent de neufs. Cela étant, je vous laisse à penser s'il oubliait de faire la dînette à l'école, afin d'avoir le moyen de dérober quelque chose du goûter de ses compagnons, et si, quand il avait querelle contre eux, il les mordait au lieu de les battre. Toujours il avait quelque trou à la tête, et c'était toujours pour s'être laissé tomber du haut de quelque escabeau où il était monté pour atteindre à l'armoire au pain, ou pour s'être battu contre les crieurs de petits pâtés, en leur voulant dérober quelques-uns de leurs gâteaux. Cette viande lui plaisait si fort, qu'il pensa même une fois être brûlé dans un four chaud, où il s'était fourré pour attraper des darioles, etc.

Mormon devint donc si savant en peu de temps, suivant la prédiction de l'habitué, qu'au bout de quinze jours on pouvait dire déjà qu'il était savant jusqu'aux dents, et qu'il avait mangé son bréviaire, ayant en effet rongé la couverture de ses heures et troqué le dedans contre un de ses compagnons pour un quignon de pain. Mais comment n'aurait-il pas donné ses heures pour du pain, puisqu'il hasardait bien ses doigts pour de la viande, et qu'il les pensa laisser une fois à une souricière, où ils demeurèrent pris et presque coupés, comme il en voulait tirer de petits morceaux de lard qu'on y avait mis pour appâter des souris! On ne manquera pas de dire que je ne rapporte ceci que pour faire accroire qu'il avait mangé le lard; mais pour vous montrer que ce n'est pas mon dessein, je veux bien vous avouer qu'il ne le mangea pas pour ce coup, et que pour l'heure ses doigts lui firent bien oublier sa bouche. Croyez pourtant qu'elle s'en vengea bien : elle leur a toujours voulu tant de mal depuis ce temps-là, qu'il ne les y saurait presque porter qu'elle ne les morde : tant il est vrai que tout ce qui entre dans ce gouffre a peine d'en sortir, et que rien ne s'en peut sauver. Il ne médit même qu'à cause de cela, c'est-à-dire parce qu'il n'y a rien sur quoi elle ne veuille mordre, ni qui puisse éviter ses atteintes.

Il n'y avait pas jusqu'à la lavure des écuelles qu'il ne vît repandre avec regret, et dont il ne soupirât la perte par un *C'est grand dommage de perdre tant de graisse!* Aussi l'aimait-il si fort qu'étant devenu plus grand il mangea plus de quinze livres de chandelle en moins de quinze jours, parce que son père, qui était un bon Gaulois, croyant qu'il l'employait à veiller sur ses livres, lui en donnait tant qu'il voulait. Néanmoins la fourbe fut enfin découverte. On lui ôta sa chandelle pour lui donner une lampe; mais ce fut inutilement, car il trouva moyen d'en consumer toute l'huile à faire des rôties.

Ce fut en ce temps que, commençant à mettre le nez dans les livres, il commença aussi d'avoir des regrets bien plus sensibles que ceux qu'il avait eus jusqu'alors pour la lavure des écuelles. Il soupirait toutes les fois qu'il pensait à la louable coutume de ces anciens qui faisaient festin aux funérailles de leurs morts, et qu'il songeait que cette belle coutume était abolie. Il ne pouvait voir dans Plutarque les superbes banquets d'Antoine et de Cléopâtre, ni ceux de Lucullus, sans mourir de regret de n'avoir pas été de ce temps-là, ou de ce qu'ils n'étaient pas de celui-ci. — Ah! disait-il, notre régent a bien raison de dire que le monde va toujours de mal en pis. — Maudit siècle de fer! s'écriait-il d'autres fois en tâchant de profiter de sa lecture,

Combien es-tu contraire à cette âge dorée
Qui coulait du vieux temps de Saturne et de Rhée,
Où l'on dit que jamais n'entrait dans l'entretien
D'autre discours sinon : Tends ton assiette, tien.

Vous ne sauriez croire l'envie qu'il portait à la Renommée lorsqu'il lisait qu'elle avait cent bouches, et la compassion qu'il en avait quand il faisait réflexion qu'elles n'étaient pleines que de vent. Cette pensée le faisait tomber dans une autre qui lui donnait bien plus de déplaisir. Il se plaignait de la nature, qui, pour nourrir deux yeux, deux oreilles, deux bras, deux pieds, deux mains, deux jambes, vingt doigts, et plus de vingt mille cheveux, ne lui avait donné qu'une bouche; et qui, pour l'achever de peindre, lui avait fait encore un estomac percé, qu'il

comparait, quand il se mettait sur son haut style, au tonneau des Danaïdes. Des secrets de la nature il entrait dans ceux de son père, et se fâchait de ce qu'on lui faisait perdre le temps à jeûner dans des colléges, au lieu de l'envoyer apprendre à manger chez quelque bon boucher, ou de lui faire garder des brebis, ce qu'il eût beaucoup désiré, non, comme le berger Lisis ou quelques anciens, pour l'amour de la vie champêtre, mais seulement à cause qu'il eût eu la consolation de se voir avec des moutons, et que les moutons sont bons à manger. — Est-ce que vous craignez de déshonorer votre famille? disait-il à son père sur ce sujet; Apollon s'en est bien mêlé. Tenez, mon père, lisez dans mon Homère, et vous verrez qu'il ne croit pas pouvoir plus honorer les rois qu'en les appelant pasteurs. Ce n'étaient pas les seuls discours qu'il lui tenait. Il lui en conta bien d'autres une fois que le bonhomme, lui ayant vu boire un plat d'alouettes comme s'il eût avalé un verre de vin, lui dit qu'il croyait avoir acheté une douzaine, et non pas une pinte d'alouettes. — Ouais! mon père, lui dit-il, je crois que vous vous scandalisez de me voir beaucoup manger? Hé! ne savez-vous pas que le feu ne l'emporte sur tous les éléments qu'à cause qu'il dévore les autres, et que dans la nature tous les corps sont plus ou moins nobles selon qu'ils mangent plus ou moins? Les pierres, par exemple, ne sont au-dessous des plantes qu'à cause qu'elles ne se nourrissent point; et les bêtes ne sont au-dessus des plantes, les hommes au-dessus des bêtes, et la plupart des rois au-dessus des hommes, qu'à cause qu'ils se mangent tous les uns les autres. C'est pour cette même raison que le lion et l'aigle sont les princes des animaux, et que les grenouilles n'en crurent point avoir que quand elles en eurent un qui les dévorait. Tant y a, mon père, que le même tempérament qui fait les bons esprits fait aussi les bons mangeurs : c'est la bile qui fait les uns et les autres; et tenez pour assuré que maintenant même je ne vous dis tant de belles choses qu'à cause que je suis à table et que je mange en vous parlant. Ah! mon père, si je pouvais aussi le faire en classe, que je deviendrais savant en peu de temps! car l'autre jour, à cause que j'avais seulement du pain dans ma poche, je me souviens que je fis merveille,

et que je prouvai à notre régent que, quoi qu'en veuille dire Aristote, la mort n'est pas la plus terrible de toutes les choses terribles, puisque c'est la faim.

Pour achever la vie de Mormon, il faudrait conter encore beaucoup de bonnes choses, par exemple :

Comment il quitta la philosophie pour s'adonner à la lecture du Banquet des sept Sages et des Propos de table de Plutarque, du Sympose de Platon, du Convive de Xénophon, des Déipnosophistes d'Athénée, du Banquet des Lapithes de Lucien, et de quelques autres livres semblables;

Comment il se fit une géographie par les viandes qui viennent de chaque pays, à l'imitation de ceux qui en ont traité suivant l'histoire et par les batailles : par exemple, sur le mot de chapon, il parlait du Mans; sur andouille, de Troyes, et sur jambon, de Mayence;

Comment il allait tous les dimanches à deux ou trois grand'-messes de suite pour avoir du pain bénit, et comme il appelait cela *courir la messe;*

Comment il allait en pèlerinage à Gonesse et à Poissy, auxquels il avait une grande dévotion ;

Comment il débesaça un religieux mendiant, parce que, disait-il, il entreprenait sur son métier, et comment il se disait mendiant séculier et de robe courte;

Comment ses prières du matin et du soir étaient *benedicite* et *grâces,* parce qu'il ne faisait qu'un repas, qui durait depuis le matin jusqu'au soir ;

Comment il gagna ceux qui gouvernent les principales horloges de la ville, afin que, les faisant aller inégalement, il pût aller dîner en plusieurs maisons de suite;

Comment souvent, après avoir dîné aux meilleures tables, il se déguisait en gueux pour manger encore de la soupe;

Comment il s'allait promener dans la rue de la Huchette, et disait que c'était une allée plus agréable que celles des Tuileries ou du palais d'Orléans ;

Comment il contrefit le dévot et alla servir les malades à l'Hôtel-Dieu, et comme il fut découvert mangeant en un coin les plats qu'on lui avait donnés à porter aux malades.

Métamorphose de Gomor en marmite.

Enfin, depuis six mois, les excès de la table
Avaient fait de Gomor un spectre épouvantable;
Son visage tout hâve et ses yeux tout ardents
Montraient assez quels maux le gênaient au dedans :
Une hydropique soif jointe à sa faim canine
L'obligeait désormais à garder la cuisine.
Mais en vain il buvait, mais il mangeait en vain,
Rien ne pouvait chasser ni sa soif ni sa faim.
Tout son corps demeurait sans prendre nourriture.
Ses bras étaient deux os dénués de charnure,
Et chacun de ses pieds, par un effet nouveau,
Paraissait aussi sec et menu qu'un fuseau;
Son ventre seulement, en cet état funeste,
Croissant de jour en jour engloutissait le reste;
Enfin une humeur âcre en son foie altéré
Allait le menaçant d'un trépas assuré,
D'un trépas dont déjà ce corps demi-squelette
Entendait la sentence assis sur la sellette,
Courbé sur un bâton qui lui servait d'appui
Contre l'odeur du pot qui l'entraînait à lui.
Il causait toutefois, et sa langue hardie
De son esprit aussi marquait la maladie :
Car, si le corps était trop sec et boursouflé,
L'esprit était aussi trop sec et trop enflé.
Il le témoigna bien, ce goinfre tout hectique,
Lorsqu'il tint ce discours si plein de rhétorique,
Devant un jeune gars qui devint, ce dit-on,
De cuistre assez savant, très-savant marmiton :
« Autrefois Prométhée, ayant à donner l'être
A l'homme, l'abrégé de tout ce qu'on voit naître,
De tous les animaux quelque chose emprunta,
Et la faim d'une louve en notre sein planta;
En quoi certes lui-même il se prit pour modèle,

Lui-même étant rongé d'une faim éternelle :
C'est pourquoi l'on feignit qu'un affamé vautour
Rongeait ses intestins et de nuit et de jour,
Non pour le feu du ciel qu'il vola, comme on pense,
Mais pour ce feu du ciel qu'il eut à sa naissance :
Car ce premier mortel fut du ciel tant aimé,
Que de la main des dieux il fut lui seul formé.
Contre ces maux, pareils aux maux de Prométhée,
La cuisine jadis fut fort bien inventée ;
Et c'est une plus noble et plus juste action
De travailler soi-même à sa protection
Que non pas de songer seulement à défaire
L'homme que la nature avait fait notre frère
De là vient que l'on dit que tous ces grands héros
Étaient de grands dîneurs et grands videurs de pots,
Et donnaient mieux encore et d'estoc et de taille
Au milieu d'un repas qu'au fort d'une bataille.
De là vient qu'ils savaient, avec les mêmes doigts,
Écurer la marmite et fourbir le harnois :
Marmite qui du ciel a pris sa forme ronde,
Sous qui, comme sous lui, la flamme est vagabonde,
— Cette flamme l'*embrasse* et ne l'*embrase* pas; —
Marmite dont enfin un guerrier fera cas.
Aussi, comme on a dit, il n'est pas moins louable
De rendre une cuisine aux amis agréable,
Que de faire qu'un camp remplisse de terreur
Ceux contre qui Bellone émeut notre fureur.
En effet, la cuisine a quelque ombre de guerre ;
Mais l'une nous relève et l'autre nous atterre.
De gentils marmitons lui servent de goujats,
Elle a pour morions et les pots et les plats,
La broche est son épée, et d'une lèchefrite
Elle fait son bouclier ; ces gros ventres d'élite,
Ce sont ses bastions, et, pour tout dire en peu,
Comme Mars elle emploie et le fer et le feu,
Mais pour nous réparer, non pas pour nous détruire ;
Pour vaincre un ennemi qui ne cesse de nuire,

Cet ennemi secret, et ce monstre obstiné,
Qui campe au sein de l'homme aussitôt qu'il est né.
Elle sert même à Mars, et remplit de courage
Tous ceux qu'elle remplit, et leur fait faire rage.
C'est la soupe, dit-on, qui fait le bon soudard,
Et *soudard* même sonne ainsi que *sou de lard.*
Et non pas seulement la cuisine et la graisse
Inspirent dans nos corps la force et l'allégresse ;
Elles rendent de plus la première vigueur
A l'esprit que le jeûne avait mis en langueur.
Dans Homère, jamais le valeureux Achille
Ne va bien à l'assaut, et ne bat bien la ville,
Qu'auparavant le poëte, en quelque grand festin,
Chez un de ses amis n'eût fait la Saint-Martin :
Autrement eût-il eu le savoir ni l'audace
D'échauffer un Achille et le voir face à face?
Il faut, pour faire bien, avoir dit *Évohé.*
Le brave Horace est soûl alors qu'il chante *Ohé.*
Et d'où penseriez-vous que vient le nom d'*Ovide?*
C'est ainsi justement que qui dirait *os vide*,
Par certaine antiphrase, et pour nous faire voir
Que sur la bonne chère il fondait son savoir.
Il n'en fut pas ainsi du bonhomme Virgile,
A qui le mardi gras semblait une vigile :
Quel festin fait-il faire au fils de son héros?
J'en ai rougi cent fois : il ronge jusqu'aux os ;
Il lui fait ramasser jusqu'à la moindre miette,
Et même, chose étrange! avaler son assiette.
Et ces pauvres Troyens, qui n'ont bu que de l'eau,
Comment les traite-t-il? A chaque grand vaisseau,
Il fait qu'on leur envoie un cerf pour tout potage,
Mais un cerf par hasard trouvé sur le rivage ;
Encore l'on ne sait comment on le trouva,
Car l'Afrique, dit-on, jamais n'en éleva.
Mais passe pour cela, si ce mélancolique
N'eût fait d'une Didon une veuve impudique
(Elle qui mieux aima mourir de son couteau

Que d'un second hymen rallumer le flambeau).
Impudique, pour qui? Pour ce coureur d'Énée,
Dont en moins de six jours elle est abandonnée,
Jupiter conseillant lui-même un si beau tour,
Par ce voleur parfait, ce courratier d'amour,
Ce Mercure qui, loin d'aller droit à Carthage,
Afin de s'acquitter d'un important message,
Comme un jeune fripon qu'on voit aussitôt las,
S'amuse, et reprend vent dessus le mont Atlas.
De semblables erreurs est si farci son livre,
Que je ne sais comment son nom a tant pu vivre;
Entre autres celle-ci, qui vient de mon esprit,
Et que j'ai bien notée en mon vieux manuscrit,
M'a semblé de tout temps digne d'être bernée,
C'est le beau changement des navires d'Énée.
Grande métamorphose, et non vue autrefois!
Des femmes se tirer d'une pièce de bois!
Des ouvrages de l'art fournir à la nature
Des nymphes dont la forme est si belle et si pure!
Après un changement par lui si mal trouvé
On peut sans imposer dire qu'il a rêvé.
O bonne chère donc, de quels mots assez dignes
Se peut-on revancher de tes faveurs insignes?
Par toi tout est facile, et par toi tout nous rit;
Tu nous donnes le ventre, et le ventre l'esprit.
Aussi quiconque est pris de ton amour divine
N'a plus rien désormais qu'à hanter la cuisine :
Cuisine, l'arsenal du salut des mortels;
Cuisine où pour encens, comme sur les autels,
Fume devers le ciel une vapeur épaisse,
Dont les dieux vont humant la plus subtile graisse;
Cuisine enfin qui même aux sciences prend part :
De la géométrie elle sait l'ordre et l'art;
Elle dispense tout d'une main mesurée;
Elle sait ce qui naît dedans chaque contrée,
Connaît les qualités et du froid et du chaud,
Celles de la laitue avecques l'artichaut;

Sait la propriété de la moindre racine,
Même n'ignore pas jusqu'à la médecine;
Ce qu'on doit prendre au soir, ce qu'on doit prendre à jeun,
Selon le naturel et le goût de chacun.
Mais que ne fait du vin la divine puissance?
Ainsi que la cuisine il donne la vaillance;
Ainsi que la cuisine il prend part au combat,
Mais où par son ami le bon ami s'abat,
Où pour rondache on tient la tasse ronde et pleine,
Où l'on cheoit sous la table, et non dessus la plaine,
Où l'on ne connaît point d'autres mortalités
Que celles qui se font à force de santés.
Le combat de Bacchus en délices abonde,
Et lui seul en buvant a conquis tout le monde :
Aussi dès qu'il paraît chacun en veut tâter,
On s'attaque, on se choque, on ne peut s'arrêter.
Mais ce n'est pas assez déclarer sa puissance :
Ainsi que la cuisine il donne la science.
La vérité n'est point dans un puits ni dans l'eau;
C'est dans le vin qu'elle est, c'est au fond d'un tonneau.
Le vin, faisant causer, instruit en rhétorique;
En faisant des raisons, on apprend la logique;
On ne peut sans le vin mettre à cheval un vers;
Le vin montre en plein jour cent mille astres divers,
Comme on voit en plein jour, sans lunettes d'approches,
L'horoscope des plats, et l'ascendant des broches. »
A temps Gomor se tut pour prendre du repos;
Les broches et les plats furent ses derniers mots.
Mercure, le patron de la vraie éloquence,
Ne pouvant plus longtemps souffrir son impudence,
Raccourcit ses deux pieds; de ce bâton aussi
Qu'il tenait en sa main fait un pied raccourci;
Après, sur ces trois pieds il rendurcit son ventre;
Fait qu'avec l'estomac toute sa tête y rentre;
Ses deux bras, attachés au cou comme jadis,
Sur le ventre tombant, sont en anse arrondis;
Le collet du pourpoint s'élargit en grand cercle;

Son chapeau de docteur s'aplatit en couvercle;
Son chapeau, qui lui sert ainsi qu'auparavant,
Et qui, comme il couvrait une tête à l'évent,
Désormais sert encore à couvrir la fumée
Qui s'exhale de l'eau, qu'il n'a jamais aimée;
Son ventre, au lieu de vin, reste toujours plein d'eau,
Où cuisent sa poitrine et sa tête de veau:
Enfin par la vengeance et justice divine,
De Gomor il devient marmite de cuisine,
Pour l'avoir tant louée, et pour être si vain
Que d'oser censurer un poëte plus qu'humain:
Car, ainsi qu'il blâma cette métamorphose,
Qui d'un navire fait une si noble chose,
D'un homme qu'il était, Gomor fut transformé
En ce vil instrument qu'il avait trop aimé.

Anecdotes.

ANECDOTES.

Horace et Virgile.

Auguste aimait fort, on le sait, Virgile et Horace. Ils étaient presque tous les jours à sa table, et ce prince les faisait mettre à ses côtés. Or, Virgile, dit-on, avait l'haleine fort courte, et Horace était affecté d'une fistule lacrymale; si bien qu'Auguste disait quelquefois, en plaisantant là-dessus : « *Ego sum inter suspiria et lacrymas.* — Je suis entre les soupirs et les larmes. »

Les Glouglous.

Le président Rose était fort ami de Molière, avec lequel il eut une scène assez plaisante. On sait que, dans la comédie du *Médecin malgré lui*, Sganarelle chante ce couplet à sa bouteille :

Qu'ils sont doux,
Bouteille jolie ;
Qu'ils sont doux
Vos petits glouglous !

Le président, se trouvant avec Molière dans une compagnie nombreuse, l'accusa, d'un ton fort sérieux, d'avoir été plagiaire en s'appropriant cette chanson et de ne pas en faire honneur à son auteur. Molière soutint qu'elle était de lui. Rose soutint au contraire qu'elle était traduite d'une épigramme latine, imitée elle-même de l'anthologie grecque. La dispute s'engage; Molière

défie son contradicteur de produire l'épigramme. Rose la lui récite sur-le-champ :

Quam dulces,
Amphora amœna,
Quam dulces
Sunt tuæ voces.
Dum fundis merum in calices,
Utinam esses semper plena!
Ah! ah! cara mea lagena!
Vacua cur jaces?

Molière paraissait confondu, lorsque son ami, après avoir joui de son embarras, s'avoua enfin pour l'auteur des *Glouglous* latins. La latinité avait assez le goût antique pour en imposer aux plus fins connaisseurs en ce genre; Ménage et la Monnoye y eussent été trompés.

Le Plat d'or.

Louis XIV donnait à la famille royale un repas d'apparat, et la foule des courtisans circulaient autour de la table pour admirer la grâce avec laquelle sa majesté avalait une cuisse de faisan. Le célèbre arlequin Dominique, comédien du roi, s'était glissé dans la foule, et ses yeux ne se détournaient pas d'un plat en or, dans lequel étaient deux perdrix appétissantes. Le roi s'en aperçut, et dit : « Qu'on donne ce plat à Dominique. — Quoi! sire, et les perdrix aussi! » réplique l'arlequin. Louis XIV stupéfait hésita un instant; puis ajouta, en riant de l'effronterie du drôle : « Soit, et les perdrix aussi. »

Lulli.

Ce compositeur mourut d'une blessure qu'il s'était faite au petit doigt du pied, en battant la mesure avec sa canne. Cette

blessure, qu'on négligea d'abord, devint si considérable, que son médecin lui conseilla de se faire couper ce doigt. Malheureusement on retarda l'opération, et le mal gagna insensiblement la jambe.

Le chevalier de Lorraine étant venu le voir alors, et lui témoignant l'amitié qu'il avait pour lui, madame Lulli l'interrompit en disant : « Eh ! oui vraiment, monsieur, vous êtes si fort de ses amis, que c'est vous qui l'avez enivré le dernier, et qui êtes cause de sa mort... — Tais-toi, ma chère femme, lui dit le malade, tais-toi ! monsieur le chevalier, il est vrai, m'a enivré le dernier; mais si j'en réchappe, ce sera lui qui m'enivrera le premier. »

Fabrique de vin de Champagne.

Un fabricant de vin français sollicita autrefois du ministre des finances de Russie la permission de fabriquer, avec du sirop, du vin de Champagne et du vin de Grave. Ce ministre, après avoir pris l'avis du conseil, repoussa la demande, par le motif qu'une pareille fabrication pourrait porter atteinte à la santé publique. A Vienne, la question fut envisagée d'une manière différente; on vit et on voit peut-être encore dans cette ville plusieurs boutiques fort brillantes ayant ces mots pour enseigne : *Fabrique de vin de Champagne.*

Les Œufs d'Alkemaer.

George Ier, roi d'Angleterre, ayant éprouvé plusieurs fois, dans ses voyages en Hollande, qu'on lui faisait payer fort cher sa dépense, résolut de ne descendre dans aucune auberge de ce

pays. Un jour donc qu'il passait à Alkemaer, il s'arrêta à la porte de celle du *Mouton*, pendant qu'on changeait les chevaux de sa voiture, et commanda trois œufs frais. Le monarque ne les eut pas plus tôt mangés qu'il en demanda le prix. « Deux cents florins, répondit l'aubergiste. — Comment ! s'écria George tout étonné, deux cents florins ! les œufs sont donc bien rares à Alkemaer ! — Oh ! non, répondit l'hôtelier, les œufs n'y sont pas rares; mais les rois n'y sont pas communs. »

M. de Crac.

Monsieur de Crac, dans une auberge,
Fut insulté par un garçon :
Il saisit vite sa flamberge,
Et l'étend sans plus de façon.
Le maître d'hôtel se présente ;
Il peste, il crie, il représente
A Crac son malheureux exploit.
— « Dé l'honnêtété qu'on mé doit
Jé n'aimé pas qué l'on s'écarte :
Au surplus, tout est arrangé ;
D'un animal jé suis vengé,
Qu'on mé lé porte sur la carte
Comme si jé l'avois mangé. »

(CAPELLE.)

Cartel d'un cuisinier.

Un cuisinier d'Eppenstein en Allemagne adressa, en 1477, au comte Othon de Solms un cartel qu'on croirait supposé à

plaisir si de graves historiens, parmi lesquels nous ne citerons que Müller, n'attestaient son authenticité. Voici la traduction fidèle de ce cartel :

« Haut et puissant seigneur, comte de Solms, vous saurez que moi, Jean, cuisinier, avec mes aides de cuisine et tous mes marmitons, joints à nos amis les bouchers, porteurs de bois, etc., nous vous déclarons la guerre à vous, aux vôtres, à votre pays, vos sujets, et principalement à vos bestiaux, et cela pour donner à notre gracieux seigneur et maître Godefroy d'Eppenstein, seigneur de Muhlberg, une preuve de notre attachement, et en même temps pour me venger, moi, Jean, cuisinier, de la blessure qu'on m'a faite à la jambe lorsque j'ai voulu dernièrement emporter un mouton. Pour mettre notre honneur à l'abri de toute atteinte, nous vous prévenons de vous tenir sur vos gardes ainsi que vos bestiaux : du reste, nous ne comprenons dans cette menace ni votre cuisinier Hermann, ni ses aides. Le présent écrit fait sous nos yeux et scellé de notre sceau, le mercredi après la Saint-André de l'an mil quatre cent soixante et dix-sept. »

Le Tambour suisse.

Le tambour d'un régiment suisse passait pour un des plus robustes mangeurs dont les annales de la gourmandise fassent mention. Un de ses officiers en racontait des prodiges à un officier français. Comme celui-ci paraissait incrédule : « Je parie vingt-cinq louis, dit vivement l'officier suisse, que l'homme dont je vous parle mangera, sans désemparer, un veau tout entier à lui seul. » Le pari est accepté. L'officier suisse va trouver le tambour, et lui dit : « Mon ami, j'ai parié vingt-cinq louis que tu mangerais un veau. » — « Mon capitaine, répond le soldat, un veau, c'est beaucoup ; mais, puisque vous avez parié, il faudra bien faire quelque

chose pour vous. J'ai trop bon cœur pour vous faire perdre, et il faut espérer que mon estomac sera aussi bon que mon cœur. » L'officier s'adresse au meilleur restaurateur de la ville, et lui ordonne d'apprêter chaque partie d'un veau d'après les principes de l'art et selon la méthode la plus propre à aiguiser l'appétit. Le jour fixé, les deux officiers et le tambour sont exacts au rendez-vous. On place successivement devant l'intrépide mangeur : des oreilles de veau à l'italienne et farcies ; des cervelles de veau frites et en aspic ; langue à la sauce piquante ; blanquette aux champignons, à la crème ; carré glacé aux concombres ; épaule en galantine ; côtelettes en papillotte, à la dru, en lorgnette ; foie piqué, à la poêle, à la broche ; fraise en salade ; longe en étouffée ; mou à la poulette et au roux ; noix à la bourgeoise, en balottine ; poitrine aux laitues, aux oignons glacés ; tendons à la jardinière, au soleil, en chartreuse ; rognons au blanc, à la poulette ; queue au blanc, etc., etc. Le tambour, qui, dans tous ces plats déguisés, ne reconnaît point les parties de l'animal qu'il doit dévorer, et qui s'attend toujours à voir paraître un veau en personne et tout entier, s'imagine que ce sont des petites friandises qu'on lui a préparées pour exciter son appétit. Déjà il avait mangé en détail et sans s'en apercevoir les trois quarts du veau, lorsque, se tournant vers son officier : « Mon capitaine, lui dit-« il, il serait pourtant bientôt temps de faire apporter le veau : « car, si vous me faites manger tant de brimborions, je pourrai « bien, malgré ma bonne volonté, vous faire perdre. » A ces mots, l'officier français avoua qu'il avait perdu la gageure, et paya les vingt-cinq louis.

On demandait à ce même soldat combien il croyait pouvoir manger de dindons. « Une vingtaine. — Et de pigeons ? — Quarante ou cinquante. — Combien donc mangerais-tu d'alouettes ? lui demanda son capitaine. — *Toujours*, mon capitaine, *toujours !* »

Le Poisson de Rabelais.

Rabelais, étant devenu un des domestiques de la famille du Bellay, ne mangeait pas à la table des seigneurs Glatigny, quoiqu'il assistât souvent à leurs repas, où il les divertissait de ses bons mots. Un jour, on pêcha dans la rivière voisine du château, le Coueteron, un poisson d'une grosseur extraordinaire, qui fut réservé pour la bouche de monseigneur Jean du Bellay. Ce poisson, qu'on appelle *tourte* dans le pays, a la chair la plus blanche et la plus exquise. Rabelais le convoitait des yeux, en le voyant paraître sur la table de son maître : au moment où l'écuyer tranchant allait dépecer la *tourte*, Rabelais fait un pas en avant, et, touchant du doigt le plat d'argent où le poisson s'étalait dans toute sa splendeur, il prononce ces deux mots avec un air doctoral : *Duræ coctionis*. Jean du Bellay en conclut que ce poisson-là n'est pas facile à digérer, et il le renvoie à l'office, avant qu'on l'ait entamé. Rabelais se hâta de rejoindre le poisson qu'il semblait avoir frappé d'une sentence médicale, et il lui fit une telle fête, qu'il ne laissa que les arêtes. On ne manqua pas de dire à Jean du Bellay comment maître François avait donné un fier démenti à son arrêt contre le poisson. « Pourquoi, lui demanda le prélat, avez-vous prétendu que ce poisson était indigeste, *duræ coctionis?* — Je ne parlais pas du poisson, reprit Rabelais, mais bien du plat que je touchais en disant : *Duræ coctionis*, et, de fait, je n'ai point essayé d'y mordre. »

Le Suisse.

Amphion passe pour avoir imaginé de mettre de l'eau dans le vin. La découverte de ce merveilleux secret lui valut une statue. — On régalait en plein air un Suisse qui ne pensait pas comme Amphion : s'apercevant qu'il commençait à pleuvoir,

il eut soin de lever son chapeau au-dessus de son verre chaque fois qu'on lui versait à boire, de peur qu'il n'y tombât de l'eau.

Les Fraises de Fontenelle.

Fontenelle aimait beaucoup les fraises, qu'il prétendait être très-salutaires, pourvu qu'on les mangeât avec beaucoup de sucre. Il touchait à sa dernière heure, lorsque son ami Laplace, s'approchant de son lit, lui crie : « Eh bien, mon cher papa, comment cela va-t-il ? — Cela ne va pas, répond le philosophe, toujours le même ; cela s'en va. Si je puis, ajoute-t-il en souriant, attraper les fraises, j'espère vivre encore un an.

Le Brouet spartiate.

On sait que la savante mademoiselle Tanneguy-Lefèvre, prise d'un enthousiasme extraordinaire pour l'antiquité, épousa M. Dacier, qui avait été son camarade d'étude chez son père. — Le jour du repas qu'ils devaient donner à leurs amis sous le nom de *retour de noces*, madame Dacier voulut présenter un échantillon de son savoir-faire comme ménagère et comme helléniste en préparant elle-même un brouet spartiate. Elle réunit les documents les plus authentiques, apprêta le mets héroïque et le servit avec une solennité respectueuse. A peine y eut-on goûté que tout le monde poussa un cri. On se croyait empoisonné ! Madame Dacier eut beau prouver, ses auteurs à la main, que c'était le véritable brouet noir inventé par Lycurgue, et assaisonner le plat savant de citations grecques, personne n'y voulut revenir ; tous les convives déclarèrent, au grand scandale des deux époux, qu'ils lui préféraient la cuisine française. — C'était la querelle des anciens et des modernes transportée, cette fois, de l'Académie dans la salle à manger.

L'Évêque de Santorin.

Le comte de Choiseul-Gouffier, qui fit en Orient, à la fin du siècle passé, un voyage dont il a publié une magnifique relation, voulut, en arrivant à Santorin, pousser une visite à l'évêque, et il se rendit à l'église. Il le trouva officiant. En descendant de l'autel, l'évêque vint le joindre, l'invita à dîner et le conduisit chez lui dans toute la pompe des ornements pontificaux et suivi du curé, du diacre et du sous-diacre. Le repas étant apprêté, on se mit à table; mais Choiseul-Gouffier ne fut pas peu étonné quand il s'aperçut que la hiérarchie qui avait été observée à l'église était continuée au salon à manger. Le curé remplissait les fonctions de maître d'hôtel, et son embonpoint le rendait digne de cet emploi; le diacre, une assiette sous le bras, se tenait debout derrière sa chaise, et il vit plus loin le sous-diacre occupé à servir un de ses compagnons de voyage.

Repas offert à des Indiens.

Lors de sa mission aux Etats-Unis, M. Hyde de Neuville voulut recevoir avec une distinction marquée l'une des plus importantes tribus indiennes qui fût jamais venue à Washington pour rendre hommage au président des États-Unis. La fête était splendide et ordonnée avec goût : les invités étaient charmés et animés, excepté les Indiens, qui ne dépouillèrent leur sérieux accoutumé qu'à la vue d'une immense table inondée de flots de lumière et ornée d'un service splendide : on avait eu soin d'accommoder le souper suivant les goûts indiens et européens réunis. Aux places réservées aux Indiens, sous chaque service et dans chaque assiette, avait été placé un cadeau de valeur, tel qu'une montre en or, des bracelets, un gobelet en argent, un couteau

richement monté, des colliers, etc. Les Indiens s'emparèrent de ces présents avec un sang-froid imperturbable, sans donner aucun signe de leur haute satisfaction : à la fin du souper, ils prirent aussi les serviettes, l'argenterie, tout ce qui était portatif; de sorte que la table fut bientôt nette et que les gens du ministre n'eurent pas beaucoup de peine à la desservir. Un seul Indien avait paru mécontent à la vue du cadeau qui lui était tombé en partage : c'était un fort beau crucifix suspendu à une chaîne d'or. Il avait secoué gravement la tête en fronçant le sourcil et il se préparait à arracher la chaîne, lorsque M. Hyde de Neuville s'empressa de faire remplacer le crucifix par des objets de plus grande valeur pour le Pawnee.

Installation d'un archevêque.

George Nevil, frère du grand comte de Warwick, le jour de son installation dans l'archevêché d'York, en 1740, donna à la noblesse, au clergé et aux notables du pays, une fête où l'on consomma : 300 tonnes de bière, 104 tonnes de vin, 1 muid de vin épicé, 18 bœufs gras, 6 bœufs sauvages, 600 porcs, 300 veaux, 3,000 oies, 3,000 chapons, 100 paons, 200 grues, 200 chevreaux, 2,000 poulets, 4,000 pigeons, 4,000 lapins, 200 butors, 4,000 canards, 400 hérons, 200 faisans, 500 perdrix, 4,000 bécasses, 400 pluviers, 100 courlis, 100 cailles, 4,200 chevreuils, daims, etc.; 155 pâtés chauds de venaison, 4,000 pâtés froids, 1,000 plats de gelée; 2,000 flans chauds, 4,000 flans froids, 400 tartes; 300 brochets, 300 brêmes, 8 veaux marins, 4 marsouins. A cette fête le comte de Warwick fit l'office d'intendant, le comte de Bedfort celui de trésorier, lord Hastings celui de contrôleur; d'autres seigneurs remplissaient d'autres fonctions. Il y eut d'employés 1,062 cuisiniers et 515 marmitons.

Le Toast.

La révolution a établi en France l'usage des toasts. Cette dénomination nous vient des Anglais, qui, pour porter la santé de quelqu'un, mettent dans chaque pot de bière une rôtie de pain qui s'écrit *toast*, et qui se prononce *toste*. Le *toast* ou rôtie reste à celui qui boit le fond du vase. — Un jour qu'Anne de Boulen, la plus belle femme qui existât alors en Angleterre, prenait un bain, les seigneurs de sa suite, pour lui faire leur cour, prirent chacun un verre, et puisèrent dans sa baignoire de l'eau qu'ils burent. L'un d'eux ne voulant pas suivre leur exemple, on lui en demanda la raison : « C'est, dit-il, que je me réserve le toast. »

Le Dindon.

Des traiteurs, d'un air mécontent,
Exposèrent amèrement
Au juge de l'endroit, qui tenait audience,
Que l'on n'apportait plus de dindons au marché.
Le Juge, homme de conscience,
Dit : « Mes enfants, j'en suis fâché ;
Qu'y faire? prenez patience. »
Mais voyant à ces mots les esprits s'irriter :
« Allons, allons, messieurs, ajouta-t-il, silence !
J'aurai soin de m'y transporter. »

Bassompierre.

Le maréchal de Bassompierre fut envoyé en ambassade en Suisse. Après un festin que lui donnèrent les députés des Treize

Cantons, le jour qu'il eut son audience de congé, ils l'accompagnèrent et le virent monter à cheval. Le maréchal leur proposa de boire le vin de l'étrier. Ils envoyèrent prendre leur grand verre. « Non, dit l'ambassadeur, le vin de l'étrier doit se boire dans la botte. » Il se fit ôter une des siennes, qu'on remplit de vin; il y but la valeur d'une grande rasade; après lui tous les députés des Treize Cantons y burent, et la botte fut entièrement vidée.

Le Jésuite.

Un intendant avait invité un jour à sa table un père jésuite, accompagné d'un frère de sa société, selon la règle de cet ordre, qui ne leur permettait d'aller que deux ensemble. Le frère, fort peu instruit des usages du monde, trouvant devant lui un ragoût excellent, y trempait son pain. A cette action rustique le Père voulut lui donner par-dessous la table un coup de pied pour l'avertir de cesser; mais par malheur, au lieu de frapper la jambe de son compagnon, il attrapa celle de l'intendant, qui lui dit avec précipitation : « Eh! mon père, prenez garde à ce que vous faites, ce n'est pas moi qui sauce »

Le Comédien Poisson.

On sait que, sous le régime monarchique, les comédiens français, pensionnaires du roi, allaient chaque semaine jouer deux fois à Versailles. Ils en repartaient aussitôt après le spectacle; mais un très-bon souper, préparé par ordre du monarque, les attendait à Sèvres : c'est là qu'ils se reposaient quelques heures, et qu'ils commençaient à respirer cet air de gaieté et de liberté qui, dans aucun temps, n'a été la température de la cour. On a

connu le vieux père Poisson, qui, dans les Crispins qu'il a créés en quelque sorte, a laissé une réputation que la gloire de Préville a pu seule éclipser, mais non détruire. C'était de plus un excellent homme, mais un intrépide buveur; car, dans ces temps heureux de la gaieté française, l'aimable ivrognerie n'était point regardée comme un vice; les gens de lettres, les comédiens, et même les gens du monde qu'ils voulaient bien admettre dans leur société allaient fréquemment au cabaret. On se souvient encore de ces charmantes coteries; et le Caveau, par exemple, vivra tant qu'il y aura à Paris des auteurs aimables et des amateurs instruits. Mais revenons au père Poisson.

Il avait largement officié au banquet comique, et vidé sans sourciller ses sept à huit bouteilles, lorsque, ennuyé d'attendre le départ, il s'endormit profondément, renversé en arrière sur son fauteuil et ronflant la bouche ouverte.

Cette posture, digne du pinceau de Téniers, donna à l'espiègle Armand, qui passait sa vie à désoler ses camarades par mille tours plaisants et polissons, l'idée d'en jouer un nouveau au pauvre Poisson; et voici comment il s'y prit :

Il se saisit d'une bouteille de vin de Champagne, et la verse tout doucement dans le gosier du dormeur, comme dans un verre, sans que pour cela celui-ci s'éveille. Armand, un peu déconcerté de ce sommeil imperturbable, prend une seconde bouteille, la verse de même sans que Poisson s'éveille encore; ce n'est qu'à la dernière goutte que, sortant enfin de sa léthargie, et prenant cette liqueur pour les effets d'un rhume : « Ah! la maudite pituite, s'écria-t-il, j'ai toujours dit qu'elle me jouerait un mauvais tour! »

Cette aventure, qui eut lieu sous Louis XV, fut cause qu'on supprima aux comédiens le souper de Sèvres, et qu'on les renvoya depuis à jeun à Paris.

Les Dentelles.

On raconte d'une noble dame, maîtresse d'une grande fortune, que trouvant injurieuse pour sa vanité la modicité relative des dépenses de sa table, quoi qu'elle fît pour en augmenter le chiffre, elle imagina, après avoir longtemps cherché quel mets pourrait lui coûter plusieurs milliers de francs, de se faire servir des points d'Angleterre du plus grand prix. Ces dentelles furent hachées et accommodées par le cordon bleu, et la noble dame même en mangea. Mais la tradition ne dit pas si elle raffola de ce ragoût.

Le Juge.

Un juge remettait une cause à la huitaine. L'avocat sollicitait pour qu'elle fût entendue tout de suite. « De quoi s'agit-il donc ? dit le magistrat. — Monseigneur, de six pièces de vin. — Oh ! la cour, en effet, peut maintenant vider cela. »

L'Éventail.

Une dame, aussi riche qu'avare, allait elle-même à la boucherie; elle couvrait des vêtements assez précieux d'un gros tablier de cuisine dans lequel elle enveloppait sa viande. Un jour, marchant fort vite, elle laisse tomber une épaule de mouton; un jeune homme la ramasse, la lui présente d'un air galant, en disant : « Madame, voici votre éventail. »

Le Maréchal de Richelieu.

C'était à la guerre de Hanovre; le pays se trouvait dévasté tout autour de l'armée française à plus de vingt lieues à la ronde. On avait fait prisonniers tous les princes et toutes les princesses d'Ost-Frise au nombre de vingt-cinq personnes, auxquelles il est bon d'ajouter encore une assez raisonnable quantité de filles d'honneur et de chambellans. Le maréchal de Richelieu avait résolu de leur donner la clef des champs; mais, avant de lâcher prise, il imagina de leur donner à souper; ce qui mit ses officiers de bouche au désespoir. « Qu'est-ce que vous avez à la cantine? — Monseigneur, il n'y a rien : il n'y a rien du tout, si ce n'est un bœuf et quelques racines. — Eh bien! c'est plus qu'il ne faut pour donner le plus joli souper du monde! — Mais, monseigneur, on ne pourra jamais.... — Allons donc, vous ne pourriez jamais?.... Rullières, écrivez le menu que je vais vous dicter pour mâcher la besogne à ces ahuris de Chaillot. Savez-vous comment on écrit le tableau d'un menu, Rullières?.... Allons, donnez-moi votre place et votre plume. » Et voilà notre généralissime qui s'assied à la table de son secrétaire, où il improvise au bout de la plume un souper classique, un menu qui fut recueilli dans la Collection de M. de La Popelinière; et voici comment il est inscrit dans les Nouvelles à la main :

MENU D'UN SOUPER TOUT EN BŒUF.

DORMANT.

Le grand plateau de vermeil avec la figure équestre du roi.
Les statues de Duguesclin, de Dunois, de Bayard et de Turenne.
Ma vaisselle de vermeil avec les armes en relief émaillé.

PREMIER SERVICE.

Une oille à la garbure gratinée au consommé de bœuf.

Quatre hors-d'œuvre.

Palais de notre bœuf à la Sainte-Menehould.
Petits pâtés de hachis de filet de bœuf à la ciboulette.
Les rognons de ce bœuf à l'oignon frit.
Gras-double à la poulette au jus de limon.

Relevé de potage.

La culotte du bœuf garnie de racines au jus.

(Tournez grotesquement vos racines à cause des Allemands.)

Six entrées.

La queue du bœuf à la purée de marrons
Sa langue en civet (à la bourguignonne).
Les paupiettes du bœuf à l'estouffade aux capucines confites.
La noix de notre bœuf braisée au céleri.
Rissoles de bœuf à la purée de noisettes.
Croûtes rôties à la moelle de notre bœuf (le pain de munition vaudra l'autre).

SECOND SERVICE.

L'aloyau rôti (vous l'arroserez de moelle fondue).
Salade de chicorée à la langue de bœuf.
Bœuf à la mode à la gelée blonde mêlée de pistaches.
Gâteau froid de bœuf au sang et au vin de Jurançon (ne vous y trompez pas).

Six entremets.

Navets glacés au suc de bœuf rôti.
Tourte de moelle de bœuf à la mie de pain et au sucre candi.
Aspic au jus de bœuf et au zeste de citron pralinés.
Purée de culs d'artichaut au jus et au lait d'amandes.
Beignets de cervelle de bœuf marinée au jus de bigarades.
Gelée de bœuf au vin d'Alicante et aux mirabelles de Verdun.
Et puis tout ce qui me reste de confitures ou de conserves.

« Si, par un malheureux hasard, ce repas n'était pas très-bon, je ferai retenir sur les gages de Maret et de Roquelère une amende de cent pistoles. Allez, et ne doutez plus. *Signé* Richelieu. »

L'Épigramme.

M. de B*** dit un jour à un financier qu'il visitait : Je viens de dîner avec un poëte qui nous a régalés au dessert d'une excellente épigramme. Aussitôt le Crésus, aussi ignorant que gourmand, fit venir son cuisinier : D'où vient donc, lui dit-il, que tu ne m'as pas encore fait manger des épigrammes ?

Le Fromage.

Un Gascon se trouvant à dîner chez une personne de sa connaissance, on servit au dessert un grand fromage de Roquefort. « Où l'entamerai-je? demanda le Gascon après l'avoir bien tourné et retourné. — Où vous voudrez, répondit le maître de la maison. — Porte ce fromage chez moi, dit le Gascon à son domestique; c'est là que je l'entamerai. »

Le Tête-à-tête.

N'avez-vous pas connu Beauveau ?
C'était un gourmand respectable.
Un jour il était seul à table
Devant une tête de veau :
On annonce madame Hortense.
« Ah! parbleu, je suis occupé,
Dit Beauveau d'un air d'importance;
Revenez quand j'aurai soupé.
— Je vois pourquoi monsieur tempête,
Reprit la belle sans bouger :
Il est fâcheux de déranger
Un aussi joli tête-à-tête. »

ARMAND GOUFFÉ.

Les Arabes.

On raconte que des Arabes, ayant été invités à un repas dans une ville d'Algérie, firent un singulier emploi de la fourchette dont ils se servaient pour la première fois. Adopter sans transition un usage étranger est un tour de force assez rare, et l'on peut estimer qu'un compromis est en pareil cas encore honorable. Ce fut probablement l'opinion de nos Arabes ; car, ayant été mis en demeure d'utiliser les fourchettes qui leur étaient destinées, ils les prirent de la main droite et piquèrent les morceaux qui étaient sur leurs assiettes. Mais, au lieu d'imiter leurs hôtes dans le reste de l'évolution qui devait faire parvenir ces morceaux à leur destination, ils les tiraient de la pointe de la fourchette au milieu du trajet, et les portaient à la bouche avec la main gauche.

———

La Batterie de cuisine.

Le marquis de Bièvre regardant deux cuisiniers qui se boxaient, et quelqu'un lui ayant demandé ce que c'était que ce bruit : « Ce n'est rien, répondit-il ; c'est une batterie de cuisine. »

———

Les Perdreaux.

Il est dit dans l'Evangile, en parlant du mariage, que « l'homme ne doit point séparer ce que Dieu a uni. » On présentait à un convive de bon appétit un plat de perdreaux. Il en prit un qui se trouva accroché à un autre. Quelqu'un dit : « C'est le mâle et la femelle. — En ce cas, dit-il, je ne me permettrai pas de séparer ce que Dieu a uni. »

Richard Steele.

Sir Richard Steele avait un jour invité plusieurs personnes distinguées à dîner chez lui. Les convives furent surpris de voir autour de la table une multitude de domestiques en livrée, empressés à le servir. Le dessert apporté, et les laquais retirés, quelqu'un de la eompagnie demanda à sir Riehard comment sa fortune suffisait pour garder chez lui un domestique aussi nombreux, et conséquemment aussi dispendieux. « Ce sont des eoquins, répondit l'hôte joyeux, dont je ne serais pas fâché d'être débarrassé. — Et pourquoi ne les renvoyez-vous pas ? — Les renvoyer ? cela n'est pas aisé. Ces drôles sont des sergents qui se sont établis chez moi en vertu de plusieurs sentences que mes créaneiers ont obtenues. Comme je ne puis les chasser, j'ai imaginé de leur donner ma livrée. Ils me servent, et je mets ainsi à profit leur séjour dans ma maison. Pendant ce temps mes ereanciers me laissent du répit. » Les amis de Richard s'amusèrent beaucoup de eet expédient, et payèrent les dettes de leur hôte.

Fleury.

Le cardinal de Fleury, premier ministre, avait à sa table quelques personnes de robe, qui venaient de souffrir des disgrâces de la cour, à cause de leur résistanee à ses volontés. Ces messieurs ne purent s'empêcher de sourire en voyant qu'un dindon oecupait la place du milieu d'un service. Le cardinal sourit aussi, et leur dit : « Messieurs, ces animaux sont excellents ; mais ils ont besoin d'être un peu mortifiés. »

Un Allemand d'esprit.

Rivarol était un jour à un grand dîner où il s'efforçait à briller par son esprit : on lui offrit du vin du Rhin. « Oh ! je ne l'aime pas, dit-il ; je trouve qu'il est comme les Allemands, lourd et plat. — Monsieur ce que vous dites-là ressemble bien au vin du Rhin, » répondit un des conviés que Rivarol ignorait être Allemand.

Le poëte Chapelle.

Chapelle soupait un soir avec le maréchal de *** ; le vin, peu à peu, échauffant leurs têtes, ils se mirent à faire des réflexions sur les misères de cette vie, et sur l'incertitude de ce qui doit la suivre. Ils convinrent que rien n'était si dangereux que de vivre sans religion ; mais ils trouvèrent en même temps, qu'il était impossible de passer en bon chrétien un grand nombre d'années, et que les martyrs avaient été fort heureux de n'avoir eu que quelques moments à souffrir pour gagner le ciel. Là-dessus Chapelle imagina qu'ils feraient très-bien l'un et l'autre d'aller en Turquie prêcher le christianisme. « On nous prendra, dit-il ; on nous conduira à quelque bacha : je lui répondrai avec fermeté ; vous ferez comme moi, monsieur le maréchal ; on m'empalera, on vous empalera après moi, et nous voilà en paradis. » Le maréchal trouva mauvais que Chapelle se mît ainsi devant lui. « C'est à moi, dit-il, qui suis maréchal de France, et duc, et pair, à parler au bacha ; je veux qu'on m'empale le premier. Il sied bien à un petit compagnon comme vous de vouloir passer devant moi ! — Je me moque du maréchal et du duc ! » répliqua Chapelle. L'autre lui jette une assiette au visage. Chapelle fond sur le maréchal : ils renversent tables, buffets, siéges ; on accourt au bruit : ce qu'il y eut de plaisant, ce fut l'explication

de la querelle, qui aurait recommencé plus vivement que jamais si on ne les eût point séparés.

Suffren.

Le bailli de Suffren se trouvant à Achem, dans l'Inde, une députation de la ville vint lui demander audience pendant qu'il était à table. Comme il était gourmand et n'aimait point à être troublé dans ses repas, il imagina plaisamment, pour se débarrasser de la députation, de lui faire dire qu'un article de sa religion défendait expressément à tout chrétien à table de s'occuper d'autre chose que de manger, cette fonction étant de la première importance. La députation se retira très-respectueusement en admirant l'extrême dévotion du général français.

Gentil-Bernard.

Gentil-Bernard, qui n'était rien moins que gentil, car il était épais et lourd, était un mangeur d'un appétit prodigieux. Son cœur et son esprit avaient besoin de peu d'activité. Ses sens étaient ce qu'il exerçait le plus. Lorsqu'ils commencèrent à s'affaiblir, il disait assez plaisamment : « Je suis tombé d'un dindon. »

Piron.

L'auteur de la *Métromanie*, de joyeuse mémoire, demeurait à un premier étage, au-dessus de la boutique d'un marchand de vin. L'appartement d'un de ses amis était au second ; et Piron, quand il voulait le prier de descendre, n'avait qu'à frapper au plafond. Mais quand il voulait en même temps se

régaler avec son ami, il prenait une pierre, et la jetait en l'air : elle l'avertissait de venir, puis, en retombant, elle donnait au marchand de vin le signal convenu de monter du vin. Piron appelait cela : « Faire d'une pierre deux coups. »

Autre trait de Piron.

Un jour, il reçut d'une marquise bel-esprit un billet par lequel elle l'invitait à venir souper à son hôtel. Il s'y rendit à l'heure indiquée, et s'étant assis à table avec les autres convives, il se mit à découper sans desserrer les dents pour manger ni pour boire. La marquise étonnée commença par garder le silence ; mais, quand on fut vers le milieu du souper, comme Piron ne discontinuait pas de découper et de se taire : « Monsieur, lui dit-elle, vous n'avez donc pas faim ? — Au contraire, madame. — Alors, pourquoi ne mangez-vous pas ? — Parce que je ne suis pas invité à souper. — Vous n'avez donc pas reçu mon billet ? — Pardon, le voici... — Eh bien ?.. — Eh bien, vous m'avez invité à *couper* avec vous, madame, et vous voyez que je *coupe*. »

Lays. — Nourrit. — Lavigne.

On voit à Ville-d'Avray une maison qui appartenait à Lays, le célèbre chanteur de l'Opéra. A l'époque de ses succès, Lays partageait la faveur du public et le premier rang parmi les artistes du chant, avec Nourrit père et avec un autre chanteur très-distingué qui se nommait Lavigne.

Ce Lavigne était un homme d'un esprit très-plaisant. Un jour, il arrive chez Lays à l'heure du dîner ; il est bien reçu, se met à table et fait honneur au repas. Le lendemain, il revient à la

même heure et dîne du même appétit; le surlendemain pareillement et ainsi de suite, pendant un mois. A la fin Lays manifeste quelque étonnement de cette assiduité flatteuse, mais singulière. « Cela te surprend? lui répond Lavigne; rien n'est plus simple pourtant. Je viens m'asseoir chaque jour à ta table, parce que l'administration de l'Opéra le veut. — Allons donc! — Je dîne chez toi, parce que tu es obligé de me donner à dîner. — Obligé? moi? — C'est une obligation qui est écrite sur les affiches de l'Opéra. — Comment cela? — Mais sans doute! Ne vois-tu pas invariablement écrit sur ces affiches : « Lays—Nourrit—Lavigne? »

Repas mortuaire de Grimod de la Reynière.

Grimod de la Reynière donna, un jour, un repas pour lequel il envoya des billets d'invitation dans la forme de billets d'enterrement. Au lieu de têtes de mort, on y avait figuré des gueules béantes, et le billet était ainsi conçu : « Vous êtes prié d'assister au convoi et enterrement d'un gueuleton qui sera donné le **, par messire Balthazar Grimod de la Reynière, écuyer, avocat au parlement, correspondant pour la partie dramatique du Journal de Neufchâtel, en sa maison des Champs-Élysées.

« L'on se rassemblera à 9 heures du soir; et le souper aura lieu à 10.

« Vous êtes prié de ne point amener de laquais, parce qu'il y aura des servantes en nombre suffisant.

« Le cochon et l'huile ne manqueront pas à souper.

« Vous êtes prié de rapporter le présent billet, sans lequel on ne pourra entrer. »

Les invités, arrivant au rendez-vous, trouvèrent d'abord un premier suisse placé *ad hoc*, qui demandait aux convives s'ils allaient chez M. de la Reynière *l'oppresseur du peuple*, ou chez M. de la Reynière *le défenseur du peuple?* — Après avoir ré-

pondu qu'on allait chez le défenseur du peuple, le suisse faisait une première corne au billet, et l'on passait dans un lieu ayant l'apparence d'un corps de garde où étaient des hommes armés et vêtus à l'antique, comme des hérauts d'arme : ceux-ci introduisaient dans une première pièce, où était une espèce de frère terrible; il avait le casque en tête, visière baissée, la cotte-d'armes, la dague au côté. Il faisait une seconde corne au billet, et introduisait les invités dans une seconde salle. Là se présentait un homme en robe, en bonnet carré, qui vous questionnait sur ce que vous vouliez, sur votre demeure, vos qualités; dressait du tout procès-verbal, et, après avoir pris votre billet, vous annonçait dans la salle d'assemblée, où deux gagistes vêtus en enfants de chœur commençaient par vous encenser.

Les convives réunis au nombre de vingt-deux, dont deux femmes habillées en homme, traversèrent une pièce noire, et immédiatement se leva un rideau de théâtre qui laissa voir la salle du festin. Au milieu de la table, pour surtout était un catafalque : et chaque convive avait un cercueil debout derrière lui. Du reste, des lampes à l'antique, des devises et une illumination de trois cents bougies environ.

On se mit à table. Le souper fut magnifique. Il y eut neuf services, dont un tout en cochon. M. de la Reynière demanda aux convives, s'ils trouvaient bon ce dernier; tout le monde ayant répondu en chœur : « Excellent! — Messieurs, reprit-il, cette cochonnaille est de la façon de tel charcutier, demeurant à tel endroit, et le cousin de mon père. »

A un autre service où tout était accommodé à l'huile, l'amphitryon ayant également demandé si on était content de cette huile, et ayant obtenu la même réponse, ajouta : « Elle m'a été fournie par l'épicier un tel, demeurant à tel endroit et le cousin de mon père. Je vous le recommande ainsi que le charcutier. »

Autour de la salle du festin était une galerie destinée aux spectateurs qui voulaient jouir du coup d'œil de la fête. A cet effet, M. de la Reynière avait distribué trois cents billets.

Le peintre hollandais.

Vander Kubel, peintre à la Haye, peignait fort bien le gibier; comme il en était friand, il affectait d'être longtemps à finir ces sortes de tableaux pour avoir occasion de demander du gibier plusieurs fois à ceux qui les lui commandaient, sous prétexte de ne travailler que d'après nature, et il mangeait le modèle avec ses amis, à la taverne.

Les vins de France et l'eau bénite.

Lorsque le pape Urbain X résolut de transporter d'Avignon à Rome le siége de l'Église, la dissidence, ou tout au moins la discorde se mit dans ses cardinaux. Plusieurs refusèrent de le suivre. Et sait-on pour quelle raison? Pétrarque la donne dans une lettre, en réponse à celle où le pape lui exprime son étonnement: « Très-saint père, écrit-il, les princes de l'Église estiment le vin de Provence, et savent que les vins de France sont plus rares au Vatican que l'eau bénite. »

Le comte de Mirabeau.

Le comte de Mirabeau, frère du célèbre orateur, fit appeler un matin son valet de chambre. « Tu es fidèle, lui dit-il, tu es zélé; en un mot, je n'ai qu'à me louer de tes services...; mais je te chasse. — Et pourquoi, monsieur le comte? — Malgré nos

conventions, tu te grises les mêmes jours que moi. — Est-ce ma faute, monsieur le comte?... vous vous grisez tous les jours. »

La comte ne trouva pas de réplique à ce judicieux argument, et garda son valet de chambre.

Les turbots de Fesch.

Le cardinal Fesch reçut un jour deux turbots magnifiques. Ils arrivaient à point : ce jour-là même plusieurs grands dignitaires de l'Église devaient dîner chez le prîmat des Gaules. Il aurait bien voulu que les deux poissons fissent seuls les honneurs de sa table; mais ce rendez-vous de turbots eût paru ridicule. Pourtant comme sa vanité le poussait à faire montre à tout prix de ses richesses, il fait part de son embarras à son maître d'hôtel. « Que votre éminence se rassure!... répond celui-ci; ils paraîtront tous les deux et de telle sorte qu'ils recevront à votre grand honneur l'accueil dont ils sont dignes. »

On sert le dîner : l'un des turbots relève le potage. Étonnement, exclamations unanimes. Le maître d'hôtel s'avance alors; deux officiers de bouche s'emparent du monstre et l'emportent pour le découper; mais l'un d'eux perd l'équilibre, et turbot et officier roulent ensemble sur le parquet. A cet émouvant spectacle, les visages des prélats de se couvrir d'une pâleur mortelle; un morne silence succède au cri qui s'est élevé dans l'assemblée, et tous les esprits sont encore saisis de trouble et de désappointement, quand aux oreilles étonnées retentissent ces paroles incroyables adressées par le maître d'hôtel à son officier. « Qu'on en apporte un autre! » L'autre turbot paraît aussitôt. — Qu'on s'imagine le tableau.

Les queues de mouton.

Le maréchal d'Hocquincourt avait un goût marqué pour les queues de mouton. Il avait cru, disent les Mémoires du temps, remarquer un effet sensible de ce mets sur la gaicté des convives. Il garda toute sa vie un cuisinier qui avait trouvé le moyen de préparer des queues de mouton en caisse, qu'il emportait à l'armée pour mettre ses officiers en belle humeur.

Les truffes et les dindons.

Un archevêque de Bordeaux avait gagné contre l'un de ses grands vicaires une dinde aux truffes qui se faisait en vain attendre. Comme la fin du carnaval approchait, l'archevêque rappela au perdant sa gageure : « Monseigneur, dit le vicaire, les truffes ne valent rien cette année. — Bah ! bah ! reprend l'archevêque, c'est un bruit que font courir les dindons. »

Un gala de Dufresny.

L'écrivain dramatique Dufresny, aussi voluptueux que gourmand, ayant reçu un jour une somme assez considérable, courut chez un ami aussi dissipateur et aussi gourmand que lui, et ils tinrent conseil sur ce qu'ils feraient de cet argent. Après de mûres délibérations, ils arrêtèrent qu'ils se feraient habiller, et que le reste serait employé à faire un repas dont il serait parlé. Leurs emplettes faites, ils se rendirent chez un traiteur auquel ils ordonnèrent de leur tenir prêt, pour le lendemain, une prodigieuse quantité d'œufs frais, cinquante épaules de veau,

et une centaine de carpes. La singularité de cette demande surprit le traiteur ; il ne put s'empêcher de rire et de leur demander s'ils voulaient traiter un régiment. Dufresny lui répondit, l'argent à la main, de ne s'embarrasser de rien. Le traiteur envoya, dès le point du jour, acheter tous les œufs frais dont il avait besoin; il se munit aussi des épaules de veau et des carpes qu'on lui avait demandées. Dufresny et son ami se rendirent chez le traiteur à l'heure dite; ils se firent faire un potage avec le petit-lait des œufs frais; ils ne prirent des épaules de veau qu'un petit morceau délicat, et des carpes que les langues, dont on leur fit un ragoût au coulis de perdrix et d'écrevisses. Ils firent donner aux pauvres le surplus des carpes et des épaules de veau.

L'abbé de Bois-Robert.

L'abbé de Bois-Robert courait les bonnes tables de Paris, et en augmentait la joie par ses bons mots et ses plaisanteries. Un jour qu'il se rendait en toute hâte à un *dîner prié*, il s'entendit appeler dans la rue pour venir confesser un homme blessé à mort; il l'approche, et pour toute exhortation, lui dit : « Mon ami, il faut faire une fin; pensez à Dieu, et dites votre *Benedicite.* »

Le capitaine des dindons.

La ménagerie de Versailles était autrefois située sur la route qui conduit à Saint-Cyr. Louis XVI, partant pour la chasse, y fut arrêté par un groupe de dindons qui se trouva sur son passage. C'étaient les dindons de la ménagerie, qui s'étaient échappés. « Qu'est-ce, dit le roi, qui est chargé du soin de cette volaille ?

— Sire, c'est le capitaine Roc. — Eh bien, dites au capitaine Roc que, s'il lui arrive encore de laisser échapper ses dindons, je le casserai à la tête de sa compagnie. »

Le Convive et l'Écolier.

Un jeune écolier qui avait avalé trop goulement un morceau de frangipane, se brûla au point d'en pleurer.

Un particulier qui était à côté de lui à table, demanda ce qu'il avait à verser des larmes. « C'est, dit le jeune homme, que je viens de me rappeler que j'ai perdu ma grand'mère précisément à la même date, il y a douze ans. » L'autre, là-dessus, crut pouvoir imiter le petit gourmand, et mangea sans précaution de cette même tourte, et se brûla comme lui. L'écolier lui demanda alors à son tour, pourquoi il faisait la grimace. « Que le diable t'emporte ! lui répondit-il : je voudrais que tu eusses été pendu le jour que ta grand'mère est morte. »

Le baron de bœuf.

Suivant une coutume antique religieusement observée par la cour d'Angleterre, on sert sur la table de la reine, le jour de Noël, un immense morceau de bœuf appelé *baron de bœuf*. Ce morceau comprend tout le bas du dos et une partie des deux cuisses de l'animal ; il est servi froid, orné de branches de houx et de gui. Le plat qui contient ce rôti gigantesque est aussi grand qu'une table ronde ordinaire.

L'ivrogne de Bruges.

Philippe le Bon, duc de Bourgogne, se promenant un soir à Bruges, trouva sur la place publique un homme étendu par terre, où il dormait profondément. Il le fit enlever et porter dans son palais, où, après qu'on l'eut dépouillé de ses haillons, on lui mit une chemise fine, un bonnet de coton, et on le coucha dans un lit du prince. Cet ivrogne fut bien surpris, à son réveil, de se voir dans une superbe alcôve, environné d'officiers plus richement habillés les uns que les autres. On lui demanda quel habit son Altesse voulait mettre ce jour-là. Cette demande acheva de le confondre; mais après mille protestations qu'il leur fit qu'il n'était qu'un pauvre savetier, et nullement prince, il prit le parti de se laisser rendre tous les honneurs dont on l'accablait. Il se laissa habiller, parut en public, ouït la messe dans la chapelle ducale, y baisa le missel; enfin, on lui fit faire toutes les cérémonies accoutumées. Il passa à une table somptueuse, puis au jeu, à la promenade, et aux autres divertissements. Après le souper on lui donna le bal. Le bon homme, ne s'étant jamais trouvé à telle fête, prit libéralement le vin qu'on lui présenta, et si largement qu'il s'enivra de la bonne manière. Ce fut alors que la comédie se dénoua. Pendant qu'il cuvait son vin, le duc le fit revêtir de ses guenilles, et le fit reporter au même lieu d'où on l'avait enlevé. Après avoir passé là toute la nuit, bien endormi, il s'éveilla et s'en retourna chez lui, raconter à sa femme, comme étant un songe qu'il avait dû faire, tout ce qui lui était effectivement arrivé.

Kean.

Kean, le célèbre acteur anglais, aimait tout à la fois les plaisirs et la bonne chère. Ayant, un jour, commandé à souper dans une taverne, il pria le maître de la maison de lui tenir compagnie à

table. Le traiteur, pour lui faire sa cour, commença à trouver à redire à la manière dont la nappe était mise, et se mit à jeter les fourchettes et les couteaux en bas de l'escalier, sous prétexte qu'ils n'étaient pas assez bien nettoyés. Kean, ne voulant pas contrarier l'humeur de son hôte, l'imita, en jetant les plats et les assiettes. Le traiteur, surpris de ce procédé, lui demanda quelle en était la cause. « Je croyais, lui dit Kean, que votre intention était de nous faire souper en bas.

La diète de Ratisbonne.

On demandait un jour au fameux gastronome Montmaur où étaient les princes les plus malheureux de la terre. « A Ratisbonne, dit-il, parce qu'ils sont à la diète. » Il disait aussi que le mot *festin* venait de *festinare*, qui marquait qu'on ne saurait trop se presser de s'y rendre ; et que, chez les Romains, les *sénateurs* étaient les gens les plus respectables.

Un ivrogne.

Un ivrogne qui avait bien bu se leva la nuit d'auprès de sa femme, et ouvrit la fenêtre pour se débarrasser « du superflu de la boisson, » comme dit Molière. Comme il pleuvait, il entendait l'eau d'une gouttière qui tombait, et, croyant que c'était de lui que provenait ce bruit, il restait toujours dans la même posture. A la fin, sa femme, impatientée de ne le voir pas venir, lui cria : « Eh bien, quand donc auras-tu fini?... — Hélas! repartit l'ivrogne, je finirai quand il plaira à Dieu ! »

L'abbé Lattaignant.

Un soir d'hiver, l'abbé Lattaignant avait soupé en ville, et avait bu assez copieusement. Il sortit pour s'en retourner à pied ; il faisait beaucoup de verglas. Il en résulta qu'il tomba à plusieurs reprises. Voyant qu'il ne pouvait marcher, il s'arrêta et s'assit. Il y avait déjà quelque temps qu'il était à plate terre, lorsqu'il passa un carrosse ; il fut reconnu de Madame de... on arrêta. « Mais, l'abbé, que faites-vous donc là, à une telle heure ? » lui dit-on. — Madame, répondit Lattaignant, je ne puis marcher sans tomber, j'attends le dégel. » On ne doute pas qu'on ne le prit pas au mot : il fut ramené chez lui.

Châteaubrun.

Châteaubrun, auteur de plusieurs pièces de théâtre, était maître d'hôtel du duc d'Orléans. Après un repos de quarante ans, il reparut sur la scène en donnant sa tragédie des *Troyennes*, dans laquelle un Troyen vient se jeter aux genoux du vainqueur, pour lui exposer la misère de sa patrie, et lui demander du pain. « J'aurais été bien surpris, — dit alors un plaisant du parterre, si l'on n'avait pas parlé de manger dans une pièce faite par un maître d'hôtel. »

Repas excentrique.

Un intendant des finances de Léon X, nommé Augustin Chigi, donna un jour au pape et aux cardinaux un repas d'une magnificence extraordinaire. Ce qui peut donner mieux qu'aucune description une idée de la manière dont les convives furent traités,

mieux que les « langues de perroquet » apprêtées de cent manières différentes qu'on servit, c'est la manière expéditive et d'un goût réellement italien dont on desservait : la vaisselle était d'argent; à chaque service on la lançait avec ce qui restait dans le Tibre... où un filet recevait le tout.

Coutume anglaise.

Le maire de Londres, le jour de son entrée, le 29 octobre, donne dans l'Hôtel de ville un repas magnifique où les rois sont toujours invités, et ils se trouvent quelquefois avec les principaux seigneurs et les principales dames de la cour.

En 1356, le maire, nommé Picard, avait quatre rois à sa table, savoir : Édouard III, roi d'Angleterre, Jean, roi de France, David Ier, roi d'Écosse, et Hugues de Lusignan, roi de Chypre. Les rois de France et d'Écosse étaient alors prisonniers en Angleterre.

Jules César chez Cicéron.

Cicéron nous apprend que César pratiquait souvent cette repoussante coutume particulière aux Romains, de prendre des vomitifs avant et durant les repas. Il écrit à Atticus que ce vainqueur des Gaules étant venu le voir pendant les Saturnales, il lui avait donné un grand repas à sa maison de campagne. Après qu'il se fut fait frotter et parfumer, ajoute Cicéron, César prit dans la matinée un vomitif, se promena l'après-midi, se mit le soir à table, but, mangea librement et montra beaucoup de gaîté durant le souper. César, en prenant un vomitif chez Cicéron, prouvait qu'il avait dessein de faire le plus grand honneur à sa table.

Le vin d'Est, est, est.

Un évêque allemand du nom de Fuger, voyageant en Italie, faisait prendre les devants à son secrétaire. Celui-ci était chargé de goûter le vin de tous les lieux de repos, et devait indiquer sur le mur de l'auberge par le mot Est que dans cette maison se trouvait le meilleur vin. Arrivé à Montefiascone, petite ville des États du pape, sur la route de Florence à Rome, le secrétaire trouva le vin si bon qu'il répéta trois fois le mot. Mais ce fut pour notre gourmet allemand un mot fatal, car il mourut pour avoir trop bu de ce vin.

On voit à Montefiascone la tombe de l'évêque voyageur. De chaque côté de sa mitre et de ses armes, le secrétaire a fait sculpter un verre à boire renversé. On lit l'épitaphe suivante sur la pierre : *Est, est, est, et propter nimium est Johannes de Fuger dominus meus mortuus est.* L'explication de cette épitaphe et des emblèmes a été donnée dans le récit de l'anecdote ci-dessus par un prélat romain à feu Valery, bibliothécaire du roi, qui l'a mentionnée dans le tome IV de ses *Voyages en Italie.*

Le tombeau de l'évêque Fuger pourra être visité par les voyageurs dans l'église S.-Flavien de Montefiascone, devenue bien plus récemment la demeure du cardinal Mauri. C'est là que furent ensevelies dans un repos forcé les facultés autrefois si fortes et si brillantes de cet autre prélat, dont on accuse aussi le vin d'Est, est, est d'avoir hâté la fin.

Le pied de mule.

Boileau, en parlant du fameux comte du Broussin, qui, en fait de repas, se vantait d'avoir acquis la plénitude de la science, disait que chaque jour il prétendait faire de nouvelles découvertes dans le pays de la bonne chère, jusqu'à faire trouver aux

mets ordinaires un tout autre goût que leur goût naturel. Quand il avait à donner quelque repas d'érudition (ce sont ses termes), comme, par exemple, au duc de Lesdiguières et au comte d'Olonne, il était sur pied dès quatre heures du matin. Il commençait par prendre un compas pour faire poser la table du festin, afin quelle ne penchât pas plus d'un côté que de l'autre. Il ne parlait pas moins que de condamner au fouet ou d'envoyer au carcan des valets qui se seraient mépris sur l'ordre des services. Un jour il s'avisa de dire à ses convives : Sentez-vous, messieurs, le pied de mule dans cette omelette aux champignons? Chacun d'eux fut surpris de l'apostrophe. « Pauvres ignorants, leur dit-il, faut-il que je vous apprenne que les champignons employés dans cette omelette ont été foulés par le pied d'une mule? Cela met un champignon au dernier degré de la perfection. »

Louis XVIII et les truffes.

Un jour que Louis XVIII se régalait de ce précieux tubercule, on vint lui annoncer la visite de son premier médecin. — Eh bien, docteur Portal, que pensez-vous des truffes? Je gage que vous les défendez à vos malades. — Mais, sire, je les crois un peu indigestes; et peut-être ne devrait-on en faire usage qu'à titre d'assaisonnement. Le prince lui réplique alors d'un ton solennel, et en parodiant le fameux vers de Voltaire :

Les truffes ne sont pas ce qu'un vain peuple pense !

Le docteur parut un peu déconcerté, le roi sourit et acheva son plat de truffes.

Les hôtes en Angleterre.

En Angleterre, un particulier ne peut aller dîner nulle part, même chez son ami, sans être obligé de donner, en sortant, de

l'argent aux domestiques de la maison, plus ou moins, selon la qualité du maître.

Un officier, quoique très-gourmand, ennuyé de payer fort cher les dîners qu'il prenait, de temps en temps, chez un lord, lui demanda un jour les noms de tous ses gens. Le gentleman, étonné de la question, en voulut savoir la raison. — « Milord, répondit l'officier, comme je ne suis pas en état de payer pour tous les excellents dîners que je prends chez vous, et de soutenir en même temps mon équipage sans lequel je ne pourrais pas y venir, je veux me ressouvenir de ces messieurs dans mon testament. »

Le lièvre.

Les Romains attribuaient aux lièvres les vertus de la fontaine de Jouvence, et croyaient qu'une personne qui en avait mangé pendant sept jours était beaucoup embellie. Alexandre Sévère, qui apparemment avait un grain de coquetterie, mangeait un lièvre à chaque repas.

Où la coquetterie va-t-elle se nicher?...

Louis XIV et Molière.

Louis XIV aimait la bonne chère, tout dévot qu'il était, ou peut-être à cause de sa dévotion même. Son appétit était robuste : il y avait quatre services à sa table, et il faisait honneur à tous les plats. Dangeau dit qu'il lui est arrivé souvent de voir le roi manger quatre assiettées de soupes différentes.

Avec un tel naturel, on ne doit pas s'étonner que ce roi ait accompli à table le plus beau trait de courage de sa vie, en y bravant l'étiquette, tyran absolu de sa cour, cent fois plus redoutable que le canon ennemi. C'est du moins le jugement qu'a

porté jusqu'à présent la postérité sur un fait que, bien qu'il soit généralement connu, nous nous plaisons à rappeler ici.

Les officiers de la bouche du roi, contrôleurs, aides de service et autres, tous gens nobles et titrés, faisaient mauvaise mine à Molière parce qu'il mangeait avec eux. Le roi le sut, et, faisant appeler le grand poëte, il lui dit : « On prétend que les officiers de ma chambre ne vous trouvent pas fait pour manger en leur compagnie : mettez-vous à cette table, et qu'on m'apporte à déjeuner. » Et le roi servit une aile de poulet à Molière.

Assurément Louis XIV fut plus grand en ce moment, assis en face de l'immortel comédien, que par ses exploits plus ou moins contestés du Rhin et de l'Escaut.

Les pigeons consolateurs.

Le maréchal de Mouchy prétendait que la chair du pigeon a une vertu consolante. Lorsque ce seigneur avait perdu un ami ou un parent, il disait à son cuisinier : « Vous me servirez à dîner des pigeons rôtis. J'ai remarqué, ajoutait-il, qu'après avoir mangé deux pigeons, je me lève de table beaucoup moins chagrin. »

POËMES

POÉSIES DIVERSES ET CHANSONS.



POËMES.

LA GASTRONOMIE

PAR BERCHOUX *.

ENVOI

A Mme L'ARCHER-D'ARCY.

Tout est soumis à l'*art,* au moment où nous sommes.
Tant d'*arts* nous font beaucoup d'honneur :
Nous avons l'*art* du décrotteur,
Et l'*art* de faire des grands hommes ;
L'*art* de tondre et d'être tondu,
Voire l'*art* du naturaliste...
L'*art* de plaire vous est connu ;
Celui d'aimer... vous l'avez lu.
On travaille à l'*art* d'être triste...
L'*art de dîner* manquait à cette liste :

* Nous pensons que l'on sera bien aise de retrouver ici ce poëme avec l'ENVOI, les LETTRES et la PRIÈRE qui le précèdent dans la seconde édition (1803), et qu'on a pris l'habitude de supprimer, nous ne savons pour quelle raison. Le poëme y est intitulé : La GASTRONOMIE, ou l'Homme des champs à table, pour servir de suite à l'*Homme des Champs* par J. Delille.

Je vous l'adresse; et, grâces au talent
D'un poëte Gastronomiste,
Vous allez dîner en *artiste*...
Hélas! c'est dîner faiblement.

J. B......

AVERTISSEMENT

SUR

CETTE NOUVELLE ÉDITION.

Il est bien difficile de ne pas faire des mécontents quand on entreprend de donner à dîner au public. Quelques personnes ont trouvé mon repas trop long, et quelques autres l'ont trouvé trop court. J'ai songé seulement à contenter ces dernières; car les premières étant maîtresses de s'arrêter au premier service, et même de n'en pas tâter du tout, elles ne peuvent être incommodées que par leur faute. J'ai donc augmenté mon dîner de plusieurs plats nouveaux, que j'ai tâché d'accommoder de mon mieux. J'ai consulté les meilleurs cuisiniers, les artistes les plus distingués; j'ai dîné chez Véry, chez Rose, chez les frères Provençaux et autres, avec des amateurs et des beaux esprits qui m'ont aidé de leurs lumières, et avec qui je me suis enivré pour me perfectionner dans mon art. Du reste, j'ai lieu de me féliciter de ce qu'un assez grand nombre de personnes a bien voulu

s'asseoir à ma table, et y prendre quelque plaisir. Je vois avec satisfaction que, si on peut accuser la faiblesse de mon talent, on a du moins une très-grande estime pour la matière que j'ai traitée.

LETTRE

A

M. DELILLE, A LONDRES.

Paris, 1er avril 1802.

J'ai appris, monsieur, que vous avez bien voulu prendre votre part d'un dîner sans façon et sans cérémonie que j'ai donné au public. M. M.... m'a dit que vous n'aviez pas été trop mécontent de cette bagatelle. Je saisis avec empressement une occasion de vous remercier de votre indulgence. Quand on parle le langage des dieux comme vous, on mérite d'être toujours assis à leur table, et on a le droit d'être infiniment difficile. Je n'ai pu vous régaler que très-médiocrement, et je vous en demande pardon. Je n'ai pas la recette du nectar, de l'ambroisie et du dictame, dont on usait dans l'Olympe; je ne sais faire, ainsi que tant d'autres, que de la bouillie, passez-moi le terme : cela gonfle beaucoup, et ne nourrit point. Cependant votre délicieuse poésie vient de temps en temps nous empêcher de mourir d'inanition. Quant à moi, je la dévore toujours avec une nouvelle avidité; si l'admiration pouvait faire un poëte, comme l'indignation en a fait [1], j'oserais me flatter de le devenir.

[1] *Facit indignatio versum.*

JUVÉNAL.

J'ai l'honneur d'être, avec toute la considération qui est due à votre personne et au plus beau talent poétique de notre siècle,

Votre très-humble serviteur,

J. B......

LETTRE

A L'AUTEUR

DE LA GASTRONOMIE.

J'ai dévoré, mon cher ami, le poëme que vous avez eu la bonté de m'adresser sur l'*Art de la Gueule*, comme l'appelle le bon Montaigne. Vous avez fait un très-bel emploi de la poésie didactique, et c'est une bonne idée que celle de nous *enseigner à manger*, comme on nous a enseigné à aimer et à habiter la campagne. Je ne crains point d'avancer, à votre louange, que votre *Homme à Table* a un très-grand avantage sur *l'Homme des Champs*, sous le rapport du plan qui est la partie essentielle. Je ne parle pas du sujet, qui est bien meilleur, sans contredit. L'histoire de la cuisine des anciens, ensuite votre repas composé d'un premier, d'un second service et du dessert, forment la matière d'un poëme on ne peut plus régulier, contre lequel je ne pense pas qu'il y ait rien à dire, à moins que l'esprit de parti ne s'en mêle. Mais il s'en mêlera, il ne faut pas en douter : vous devez bien croire que les marmitons de la littérature ne vous pardonneront pas vos succès. On ne fait pas impunément dans ce siècle-ci un ouvrage de l'importance du vôtre. On vous querellera avec acharnement sur des mots ; on ne vous fera pas grâce sur un

hémistiche ; on ne vous saura aucun gré d'avoir élevé un monument utile au bonheur des hommes. Voilà les orages accoutumés de la république des lettres. Tout cela s'apaisera, il est vrai, quand vous serez mort ; et alors vous jouirez, à dater de votre enterrement, d'une gloire solide. En attendant, ne vous fâchez point. Quand on vous attaquera, répondez par un poëme ; quand on reviendra à la charge, répondez par un autre poëme, et ainsi de suite. Avec la facilité que je vous connais, il n'y a rien que vous ne puissiez mettre en vers, jusqu'à l'art de planter des choux.

Vous saurez, mon cher ami, que, dans mon enthousiasme, j'ai songé à mettre toutes vos leçons en pratique ; mais je me suis d'abord aperçu que ma petite fortune ne me le permettait pas : ce qui, je vous assure, m'a causé beaucoup de chagrin. J'aurais bien désiré avoir un *bon château dans l'Auvergne* ou *la Bresse*, ou les environs de Lyon, comme vous le conseillez très-bien, pour y faire bonne chère et y vivre à *gogo;* je sens combien cela eût été agréable pour moi. Hélas ! il faut que je me borne à ma petite maison, et que je me passe d'un bon cuisinier, qui est une chose pourtant bien essentielle, comme vous le donnez à entendre. Il faudra que je me dispense aussi, ne vous en déplaise, de manger du poisson des deux mers, et de boire du chambertin à mon ordinaire. Croyez qu'il m'en coûte beaucoup, mon cher ami, d'être dans l'impuissance de profiter de vos bons conseils, et que c'est une grande mortification pour moi d'être réduit à faire, dans mon petit ménage, une chère très-médiocre, à côté d'un poëme comme le vôtre, qui fait, comme on dit, *venir l'eau à la bouche*. Voilà comme vous êtes presque tous, messieurs les poëtes : vous dites des choses admirables ; mais il n'y a pas moyen de faire comme vous dites. Cela n'empêche pas que je n'aie une très-grande estime pour tous ceux qui ont le talent de nous chatouiller agréablement l'oreille, et que je ne vous remercie bien sincèrement, en mon particulier, de l'excellent dîner poétique que vous venez de donner au public, lequel dîner vous vaudra infailliblement dans la postérité le titre de *restaurateur du Parnasse français*.

Je vous salue de tout mon cœur.

PRIÈRE DU SOIR

D'UN POËTE [1].

Mon Dieu! je suis si faible, si mince et si misérable, que j'ose à peine vous adresser ma prière et converser avec vous, quoique cela me soit ordonné par ma religion. Je me persuade difficilement que du haut de votre voûte éternelle vous vouliez écouter mon petit filet de voix, et faire attention tous les jours, au milieu des mondes qui vous entourent, à un être qui n'a pas plus d'un mètre six cent cinquante-deux millimètres de haut, c'est-à-dire environ cinq pieds et un pouce. Cependant je me suis quelquefois flatté, dans mon orgueil, que vous avez pu me remarquer; surtout depuis que je me suis mis dans les rangs des hommes qui parlent *le langage des dieux :* c'est ainsi qu'on est convenu d'appeler la poésie, qui est, à la vérité, un langage sublime, parce que nous y employons des mots très-sonores et des tournures de phrases extraordinaires ; mais je pense que vous n'avez jamais tenu un pareil langage. D'un autre côté, quand je considère que vous n'avez peut-être jamais pris garde, dans la foule des hommes qui ont passé sur la terre, à mes confrères Hésiode, Homère, Virgile, le Tasse, Milton, Boileau, Corneille et Racine, qui ont parlé cent fois mieux que moi le *langage* en question, je rentre dans la confusion et l'humilité. Mais enfin, si, dans votre grandeur infinie, vous daignez vous intéresser *à mon infiniment petit* [2], je vous prie de ne jamais me priver à

[1] J'ai cru que cette prière, que j'ai adressée un jour au bon Dieu, ne serait pas déplacée à la tête d'un poëme.

[2] Tout le monde connaît le système des *infiniment petits* de Newton

un certain point du sens commun, quoiqu'on dise qu'il n'est pas bien nécessaire pour le métier que je fais. Accordez-moi assez de facilité pour que je ne sois pas obligé de chercher, le jour et la nuit, des hémistiches et des rimes, sans pouvoir en trouver quelquefois de bonnes ; ce qui fait que je suis souvent plus malheureux que si je travaillais aux mines, aux carrières ou aux cannes à sucre. Je vous supplie de m'inspirer de temps en temps quelques sujets neufs, afin que je ne me traîne pas ennuyeusement sur les pas des autres, et que je ne répète pas jusqu'à satiété ce qu'on a dit mille fois avant moi. Donnez-moi la force de supporter patiemment les bonnes ou mauvaises critiques, les chutes et autres accidents auxquels sont sujets les gens de ma profession; faites aussi que je ne sois pas gonflé d'orgueil, et que je ne crève pas dans ma peau au moindre triomphe.

Je vais me coucher, mon Dieu, et je vous demande pardon de n'avoir fait autre chose dans ma journée qu'une vingtaine de vers alexandrins ou héroïques, dont j'ai fait lecture à tous ceux que j'ai rencontrés ; ce qui les a un peu ennuyés, autant que j'ai pu m'en apercevoir. Je voudrois bien avoir une occupation plus utile ; mais je sens que je ne pourrai jamais renoncer à mon petit talent, qui est une espèce de maladie incurable. Ne me damnez pas pour cela, je vous prie, non plus que mes chers confrères en Apollon, qui font, en vérité, leur purgatoire dans ce bas monde, par les peines et les inquiétudes qu'ils se donnent sur le pavé de Paris, pour aller de là à l'immortalité. Accordez-leur, en attendant, ainsi qu'à moi, de quoi vivre tout doucement sur la terre, où nous sommes presque toujours obérés, souffreteux, mal logés, errants et vagabonds, comme notre chef, le *divin* Homère, qui était aveugle par-dessus le marché. Faites-moi miséricorde, quoique je fasse vingt sottises par jour, tout en parlant emphatiquement de *vertu, de sagesse, d'humanité, de bienfaisance, de grandeur d'âme,* et autres choses très-magnifiques dont je ne me sers guère que pour la rime. Accordez-moi, s'il vous plaît, un sommeil tranquille, et empêchez-moi de rêver continuellement, comme je fais aux neufs Pucelles, aux trois Grâces, à Vénus, Cupidon, Minerve, Saturne, Jupiter, Junon, Hébé, Ganimède, Diane, Pan, aux Dryades, aux Hamadryades,

aux Faunes, aux Sylvains, aux Zéphirs, à l'Aurore, au siége de Troie, au Scamandre, aux Grecs et aux Romains... toutes choses dont je suis toujours obligé de parler de temps en temps dans mes poésies. Détournez-moi enfin des faux dieux qui me détournent souvent de vous. Je ne crois qu'à vous seul, ô mon Dieu! quand je ne rêve pas, et je compte fermement sur l'immortalité, non pas en ma qualité de poëte, mais en ma qualité de chrétien. *Amen.*

CHANT PREMIER.

HISTOIRE DE LA CUISINE DES ANCIENS.

Je ne suis point jaloux du poëte lyrique
Qui semble se nourrir de fleurs de rhétorique,
Qui, plein de son sujet, sans en être moins creux,
Parle souvent à jeun le langage des dieux.
Qu'un rival de Virgile, amoureux des campagnes,
Fasse à l'homme des champs aplanir les montagnes,
Et l'instruire dans l'art de jouer aux échecs :
Pour moi de tels sujets sont arides et secs.
Je me suis emparé d'une heureuse matière :
Je chante l'homme à table, et dirai la manière
D'embellir un repas ; je dirai le secret
D'augmenter les plaisirs d'un aimable banquet,
D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse.....
Et d'y déraisonner dans une douce ivresse.
Vous qui, jusqu'à ce jour, étrangers à mes lois,
Avez suivi vos goûts sans méthode et sans choix;
Qui, dans votre appétit, réglé par l'habitude,
Ne soupçonnez pas l'art dont j'ai fait mon étude,
Ma voix va vous dicter d'importantes leçons :
Venez à mon école, ô mes chers nourrissons !
Dois-je invoquer un dieu quand je puis me suffire,
Quand je sens mon sujet qui m'échauffe et m'inspire ?
Mais la divinité qui préside aux festins
Ici ne s'attend pas à d'injustes dédains.
Approche, dieu joufflu de la mythologie;
Comus, viens me montrer ta mine réjouie,
Souris à mon projet, et protége mes vers ;

Qu'ils soient dignes de toi comme de l'univers :
Je vais, dans mon ardeur poétique et divine,
Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine.
  Je ne parlerai point de ces malheureux temps
Où l'homme dédaignait la culture des champs,
Et, n'ayant d'autre abri que la voûte azurée,
Trouvait toujours partout sa table préparée.
On n'attend pas de moi d'inutiles propos
Sur ces siècles obscurs, trop voisins du chaos;
Je n'y remonte point, ce n'est pas ma méthode;
C'est assez d'en venir au siècle d'Hésiode,
Digne contemporain du poëte fameux
Qui chanta les Troyens, les grenouilles, les dieux.
  La cuisine, pour lors négligée, avilie,
De prestiges flatteurs n'était pas embellie;
L'homme se nourrissait sans art et sans apprêts,
Et le seul appétit assaisonnait les mets.
  Homère nous transmet des détails domestiques,
Mêlés avec génie à des faits héroïques :
Ses robustes héros, ces guerriers valeureux
Dont nous savons par cœur les gestes merveilleux,
Qui gouvernaient la Grèce au gré de leurs caprices,
N'auraient point estimé nos coulis d'écrevisses.
Qui ne sait aujourd'hui qu'ils descendaient souvent
Au soin de préparer un grossier aliment?
La table de Patrocle et du fils de Pélée
De plats multipliés n'était pas accablée :
Dans un jour d'appareil une biche, un mouton,
Suffisaient au dîner des vainqueurs d'Ilion.
Ulysse fut, dit-on, régalé chez Eumée
De deux cochons rôtis qui sentaient la fumée.
Pour donner un repas plus honnête et plus beau,
Le fils de Télamon fit bouillir un taureau... .
  Le laitage, le miel et les fruits de la terre
Furent longtemps des Grecs l'aliment ordinaire.
En Asie, on connut des repas moins grossiers;
Et les Orientaux, plus savants cuisiniers,

Mélangèrent leurs mets d'une façon nouvelle,
Des premiers fricandeaux donnèrent le modèle,
Employèrent le lard, exprimèrent des jus,
Inventèrent des mets jusqu'alors inconnus.
Les Perses cependant firent passer en Grèce
Leur luxe, leur cuisine et leur douce mollesse.
Mais à Lacédémone un homme vint à bout
D'arrêter les élans et les progrès du goût.
Un vieux législateur, du sang des Héraclides,
Osa donner un frein aux estomacs avides,
Régla les appétits, les soumit à la loi,
Et l'on ne put sans crime être à table chez soi.
Il fallut en public apporter son potage,
Sa farine, son vin, ses figues, son fromage,
Son brouet... . Ce brouet, alors très-renommé,
Des citoyens de Sparte était fort estimé;
Ils se faisaient honneur de cette sauce étrange.
De vinaigre et de sel détestable mélange.
On dit à ce sujet, qu'un monarque gourmand,
De ce breuvage noir qu'on lui dit excellent,
Voulut goûter un jour. Il lui fut bien facile
D'obtenir en ce genre un cuisinier habile.
Sa table en fut servie. O surprise! ô regrets!
A peine le breuvage eut touché son palais,
Qu'il rejeta bientôt la liqueur étrangère.
« On m'a trahi! dit-il, transporté de colère.
« — Seigneur, lui répondit le cuisinier tremblant,
« Il manque à ce ragoût un assaisonnement.
« — Eh! d'où vient avez-vous négligé de l'y mettre?
« — Il y manque, seigneur, si vous voulez permettre,
« Les préparations que vous n'emploîrez pas,
« L'exercice, et surtout les bains de l'Eurotas. »
Athènes, si longtemps de la gloire amoureuse,
Fit fleurir tous les arts dans son enceinte heureuse.
On n'y négligea point le talent séducteur
De compliquer un mets pour le rendre meilleur.
Des hommes précieux, doués d'un vrai génie,

Surent à la cuisine appliquer la chimie ;
Et, hardis novateurs, trouvèrent les moyens
D'aiguiser l'appétit de leurs concitoyens.
Sur les productions de la terre et de l'onde
On les vit exercer leur science profonde,
Offrir dans un ragoût mille objets peu connus,
Étonnés de se voir mêlés et confondus.
Plusieurs, à ce sujet, ont écrit des volumes :
L'un y traite des chairs, un autre des légumes ;
L'autre des farineux, des herbes et des fruits.
Dirai-je les auteurs de ces rares écrits ?
Dirai-je Mitœcus, Actidès, Philoxène,
Hégémon de Thasos, et Timbron de Mycène ?
Archestrate surtout, poëte et cuisinier,
Qui fut dans son pays ceint d'un double laurier ?....
Je chante, comme lui, la cuisine, la table,
Hélas ! il s'est acquis une gloire durable.....
Et moi, puis-je compter *sur nos derniers neveux*,
Refuge accoutumé des auteurs malheureux ?
 De maints objets divers on connut l'amalgame ;
On unit le cumin, l'origan, le césame,
Le thym, le serpolet, mille autres végétaux ;
On farcit les poulets, les dindes, les agneaux.
Léon accommoda de diverses manières
Et le poisson des mers et celui des rivières ;
Le congre, le glaucus, le pagre, les harengs,
Farcis, dénaturés, devinrent succulents.....
 Je ne m'étendrai pas sur les sauces nombreuses,
Les coulis variés et les farces heureuses
Qu'inventa le génie éclairé par le goût.
Théarion brilla dans les pâtes surtout ;
Sous ses doigts délicats les farines pétries
Sortirent en beignets, en gaufres, en oublies.
Des Cappadociens il apprit le secret
De faire des gâteaux aussi blancs que le lait,
D'y mêler avec art le miel du mont Hymète,
Ce miel chéri des Grecs, que la terre regrette,

Que l'abeille aujourd'hui cherche en vain dans ces lieux
Abandonnés de Flore et méprisés des dieux *.
La grâce, l'industrie et la délicatesse
Présidèrent alors aux festins de la Grèce.
On y nommait un roi : ses fortunés sujets
Osaient bien rarement enfreindre ses décrets.
Son règne était fort doux ; il réglait le service,
Gourmandait quelquefois la licence et le vice,
Faisait boire : il était sévère sur ce point.
Celui qui buvait mal, ou qui ne buvait point,
Renvoyé par son chef, allait loin de la table
Expier les refus d'un estomac coupable.....
Qui peut parler des Grecs sans parler des Romains,
Peuple-roi qui longtemps a réglé les destins
De cent peuples divers qu'il rendit tributaires ?
Il abjura bientôt ses coutumes grossières,
Ne choisit plus ses chefs parmi les laboureurs ;
Sur les lois de Numa ne régla plus ses mœurs.
Des hommes enrichis de dépouilles immenses
Durent à leur fortune égaler leurs dépenses.
Le règne des Tarquins, agité, malheureux,
N'en vit pas moins fleurir un art ingénieux.
Entre tous les consuls et les héros de Rome
J'aperçois Lucullus... Au nom de ce grand homme,
Saisi d'un saint respect, je fléchis les genoux,
J'admire sa fortune et j'honore ses goûts.
Je ne vois point en lui le vainqueur de Tigrane,
Mais l'illustre gourmand du salon de Diane.
En vain il a vaincu Mithridate, Amilcar,
Vu les rois de l'Asie enchaînés à son char ;
Qu'importe en Lucullus le général d'armée ?
Il doit à ses soupers toute sa renommée.
Cicéron et Pompée, admis à sa faveur,

* Notre poëte est dans l'erreur : on recueille encore aujourd'hui beaucoup de miel sur l'Hymète. Ce miel, d'une qualité supérieure, est fort estimé des Grecs qui n'en laissent sortir que très-peu de chez eux ; ce qui a fait probablement croire à Berchoux que l'Hymète n'en produisait plus.

Ont pu de ses repas attester la splendeur.
Il était seul un jour : un cuisinier propose,
Au moment du souper, d'en ôter quelque chose;
« Tant de mets, répond-il, ne sont pas superflus :
« *Lucullus, aujourd'hui, soupe chez Lucullus.* »
Rassasié d'honneurs, usé par la victoire,
Il mit à ses festins son étude et sa gloire.
La terre lui fournit, de l'aurore au couchant,
De ses productions le tribut succulent.
A l'art de sa cuisine elles furent soumises...
Et l'Europe lui doit les premières cerises.
C'est alors que l'on vit des écuyers tranchants
Et des maîtres d'hôtel au service des grands.
Alors les cuisiniers, riches par leurs salaires,
Ne furent point comptés au rang des mercenaires;
Considérés, chéris dans leur utile état,
Ils marchèrent de pair avec le magistrat.
Des ragoûts les plus fins Marc-Antoine idolâtre,
Au sortir d'un dîner donné pour Cléopâtre,
Ivre de bonne chère et grand dans ses amours,
Fit présent d'une ville avec ses alentours
A l'artiste fameux qui traita cette reine;
Présent digne en effet de la grandeur romaine.
A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très-recherché,
Le nom d'Apicius fut longtemps attaché;
Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles
Sur les *apiciens* et leurs sauces nouvelles.
On connaît l'appétit des empereurs romains,
Leur luxe singulier, leurs énormes festins.
Dans un repas célèbre, on dit qu'un de ces princes
Mangea le revenu de deux grandes provinces.
Vitellius, malgré son pouvoir chancelant,
De son règne bien court profita dignement.
Rien ne peut égaler la merveilleuse chère
Qu'en un jour d'appareil il offrit à son frère;
On y vit, s'il faut croire à ces profusions,
Plus de sept mille oiseaux et deux mille poissons :

Tout y fut prodigué. L'excessive dépense
Du fils d'OEnobarbus passe toute croyance.
Je sais qu'il fut cruel, assassin, suborneur;
Mais de son estomac je distingue son cœur.
Il se mettait à table au lever de l'aurore;
L'aurore, en revenant, l'y retrouvait encore.
Claude, faible héritier du pouvoir des Nérons,
Préférait à la gloire un plat de champignons.
Tibère, retiré dans les îles Caprées,
N'y changea pas ses mœurs, des Romains abhorrées.
Caligula fit faire un repas sans égal
Pour son Incitatus, très-illustre cheval.
Je ne puis oublier l'appétit méthodique
De Géta, qui mangeait par ordre alphabétique.
Domitien un jour se présente au sénat :
« Pères conscrits, dit-il, une affaire d'État
« M'appelle auprès de vous. Je ne viens point vous dire
« Qu'il s'agit de veiller au salut de l'empire;
« Exciter votre zèle, et prendre vos avis
« Sur les destins de Rome et des peuples conquis;
« Agiter avec vous ou la paix ou la guerre,
« Vains projets sur lesquels vous n'avez qu'à vous taire;
« Il s'agit d'un turbot : daignez délibérer
« Sur la sauce qu'on doit lui faire préparer... »
Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.
Je pourrais m'emparer, pour enrichir mes chants,
De mille traits connus non moins intéressants;
Je pourrais compulser d'innombrables chroniques;
Laissons, pour aujourd'hui, les cuisines antiques...
J'ai dû parler des Grecs, et citer les Romains;
Mais ce n'est point assez pour mes contemporains.
Il faut, il en est temps, que notre siècle dîne;
Les poëtes ont trop dédaigné la cuisine.
Sans doute ils auraient cru, jusque-là s'abaissant,
Déshonorer leur muse, avilir leur talent;
Les routes d'ici-bas sont à peine connues

A leur noble Apollon qui se perd dans les nues :
Orgueilleux éeuyers, sur Pégase montés,
Ils habitent l'Olympe et les grandes cités.
Pour moi, paisible ami des demeures agrestes,
Je dois borner ma Muse à des sujets modestes.
  Delille, dans ses vers nobles, harmonieux,
A fait de la campagne un tableau précieux;
Il peint l'homme entouré de ruisseaux, de prairies,
Promenant dans les bois ses douces rêveries;
Le loto, le trictrac l'attendent au retour.
J'admire ces plaisirs d'un champêtre séjour,
Mais je ne vois jamais l'homme des champs à table.
Réparons, s'il se peut, cet oubli condamnable.
Puissent tous mes lecteurs, approuvant mon projet,
Pardonner à mes vers en faveur du sujet.

CHANT DEUXIÈME.

LE PREMIER SERVICE.

Vous qui vous nourrissez, au printemps de vos jours,
De tendres sentiments, de folâtres amours,
Vous n'éviterez pas, aux pieds de vos maîtresses,
Les noires trahisons de ces enchanteresses
Qui, sur le chevet même où dort la volupté,
Rêvent la perfidie et l'infidélité.
Vous vous consumerez en vaine jalousie;
Vous prendrez à témoins, dans votre frénésie,
Ces arbres confidents des serments les plus doux :
Ces arbres sur leurs pieds sècheront moins que vous.
Venez vous confier au plaisir que je chante;
Il ne trompera point vos désirs, votre attente :
Doux plaisir qu'un besoin sans cesse renaissant
Rend toujours plus aimable et toujours plus piquant.
Celui dont la vieillesse a ridé le visage,
Revenu des erreurs qui charmaient son jeune âge,
Au spectacle des mets préparés sous ses yeux,
Donne avec complaisance un sourire amoureux :
Il s'anime; à sa table abondamment servie
Il semble retrouver sa jeunesse, sa vie.
Ce coupable assassin que le supplice attend,
Demande encore une heure, et va mourir content,
Si ses gardes, touchés de son humble prière,
Ajoutent quelque chose au pain de sa misère.
L'infortuné savoure, aux portes du trépas,
Les dernières douceurs de son dernier repas;
Inutile aliment, stérile nourriture,
Qui ne remplira pas le vœu de la nature!
Je ne conseille point à mes contemporains

Les repas monstrueux des Grecs et des Romains,
Et suis loin de leur faire aujourd'hui le reproche
De ne pas mettre encor des taureaux à la broche :
Morceau digne en effet d'un siècle trop glouton,
Ou digne des héros du curé de Meudon.
A quoi nous servirait l'appareil formidable
De ces plats sous lesquels succombait une table?
Je le sais, d'autres temps amènent d'autres mets;
Ce sujet me conduit à de justes regrets.
Hélas! nous n'avons plus l'estomac de nos pères.
Que nous sommes loin d'eux! les *progrès des lumières*
Et de la vérité, la hauteur des esprits,
Semblent avoir changé nos premiers appétits...
Bons humains du vieux temps, race d'hommes robustes,
Notre siècle vous fait des reproches injustes;
Il censure vos mœurs : notre siècle a grand tort.
Je dois en convenir, vous n'aviez pas encor
Atteint l'âge avancé de la mélancolie [2];
Mais vous digériez bien, et je vous porte envie...
Peut-être m'égaré-je en de vagues récits;
J'aborde les conseils que ma Muse a promis.
Voulez-vous réussir dans l'art que je professe?
Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse,
Ou près des lieux charmants d'où Lyon voit passer
Deux fleuves amoureux tout prêts à s'embrasser.
Vous vous procurerez, sous ce ciel favorable,
Tout ce qui peut servir aux douceurs de la table.
En formant la maison dont vous avez besoin,
Au choix d'un cuisinier mettez tout votre soin :
Voilà l'homme important, le serviteur utile,
Qui fera fréquenter et chérir votre asile,
Et par qui vous verrez votre nom respecté
Voler de bouche en bouche, à l'envi répété!
Avant qu'il soit à vous, sachez ce qu'il sait faire;
Étudiez ses mœurs, ses goûts, son caractère;
Faites cas de celui qui, fier de son talent [3],
S'estime votre égal, et, d'un air important,

Auprès de son fourneau que la flamme illumine,
Donne avec dignité des lois dans sa cuisine;
Qui dispose du sort d'un coq ou d'un dindon
Avec l'air d'un sultan qui condamne au cordon.
Sa contenance est grave et sa mine farouche ;
Mais il aime la gloire, et l'éloge le touche.
De son art, qu'il estime, implorez le secours,
Et pour vous l'attacher tenez-lui ce discours :
« Écoute, mon ami; déjà la renommée,
« Que je n'appelle point une vaine fumée,
« M'a vanté ton mérite et conté tes exploits :
« Sois chef de ma cuisine, et donnes-y des lois.
« Deviens, dès aujourd'hui, mon arbitre, mon guide;
« A mon plus doux besoin que ton savoir préside ;
« Ordonne en souverain, taille et tranche à ton gré ;
« Que par toi mon dîner tous les jours préparé,
« Enchaîne à mon couvert, par d'aimables prestiges,
« Mes volages amis charmés de tes prodiges.
« En savourant les mets qui leur seront offerts,
« Qu'ils vantent mon esprit et mes talents divers ;
« Que j'entende admirer mes moindres reparties
« A peine de ma bouche à la hâte sorties...
« Que je puisse toujours, après avoir dîné,
« Bénir le cuisinier que le ciel m'a donné... »
C'est ainsi qu'excitant sa ferveur et son zèle,
Vous vous concilîrez un artiste fidèle,
Qui, plein d'un noble orgueil, fera de plus en plus
Triompher dans ses mains le sceptre de Comus.
Vous allez l'éprouver. Déjà dans votre asile
Je vois les conviés arriver à la file;
Je lis dans leurs regards le désir prononcé
De jouir du festin qui leur est annoncé.
Ils pressent par leurs yeux la cuisine tardive :
On s'y hâte pourtant; la flamme la plus vive
Brille au sein du foyer et des fourneaux brûlants,
Où cuisent à la fois trente mets différents.
Une épaisse fumée y noircit l'atmosphère :

On respire à la ronde une odeur salutaire.
Autour du cuisinier on redouble d'ardeur;
Des marmitons craintifs, haletant de chaleur,
S'embarrassent l'un l'autre, et suffisent à peine
Aux soins multipliés que le service entraîne :
Mais leur chef, toujours calme, et fier d'être attendu,
Ne s'inquiète point, car il a tout prévu.
Tel on voit, au moment d'une sanglante affaire,
Un prudent général mesurer la carrière.
Son courage tranquille et sa noble fierté
Commandent l'espérance et la sécurité.
La foule l'environne et presse son armure :
D'un trouble involontaire il entend le murmure :
Peut-être un peu d'effroi s'est glissé dans son sein;
Mais son visage est calme, et son front est serein.
Partout on l'interroge, et pour toute réponse
Il renvoie au succès que d'avance il annonce;
Il montre l'ennemi tout prêt à reculer;
Il indique la place où le sang doit couler.
Menacé par la foudre, il roule dans sa tête
Un plan vaste et profond, garant de sa conquête;
Mille ordres sont donnés et reçus à l'instant;
Chacun les exécute en aveugle instrument :
Il range autour de lui ses colonnes pressées,
Qui n'ont pas le secret de ses grandes pensées;
Il se porte à la hâte aux postes menacés;
Les uns sont dégarnis, les autres renforcés,
L'airain gronde, le bronze a fait trembler la terre :
Tout est couvert de feu, de sang et de poussière;
Tout s'apaise, et bientôt du plus affreux combat,
La plus belle victoire est l'heureux résultat.
Mille instruments divers, dont s'entourent l'artiste,
Lui donnent l'importance et l'orgueil d'un chimiste.
L'airain étale aux yeux des vases étamés
Qui brillent suspendus à des murs enfumés.
Ce n'est plus ce métal que le dieu des armées
Emploie à bombarder nos villes alarmées,

Qui vomit le trépas sur nos fiers bataillons,
Qui désole Cérès et souille ses moissons;
Qui jusqu'au sein de l'onde épouvante Neptune,
Et fonde des héros la sanglante fortune.....
Ici l'airain n'a pas des effets si cruels :
Il s'unit aux moyens de nourrir les mortels.
Pour réchauffer les mets que Comus organise,
Il brave tous les feux que le soufflet attise;
D'heureuses mixtions sortent de ses creusets,
Et tout dans cette forme atteste ses bienfaits.
  Je vois près du foyer la prison rembrunie
D'un utile instrument né de l'horlogerie.....
Des rouages nombreux, d'ingénieux ressorts,
Murmurent sourdement de pénibles accords :
Mais je n'aime pas moins leur baroque harmonie
Que tout l'art de Philis à Martin réunie.
Sur un axe allongé, le poulet, le canard,
Tournent emmaillottés d'un vêtement de lard;
Ils semblent s'animer et respirer encore,
En cherchant et fuyant le feu qui les colore.....
Le gibier embroché grille et fume pour vous,
Au bruit d'un doux concert dont Orphée est jaloux.
  Décorez cependant, dans un goût convenable,
L'asile où vous goûtez les plaisirs de la table.
Que des groupes saillants de fruits et d'animaux
Offrent à vos regards d'intéressants tableaux.
Je préfère Snyders, grand peintre de cuisine,
A tous ceux qu'a formés l'école florentine.
C'est ainsi que Mercier, par un goût raffiné,
Contre l'art des Rubens naguère déchaîné,
Aimait mieux d'un gigot la fidèle peinture
Que l'imitation de la belle nature.
Ne vous permettez pas de dîner tous les jours
A l'heure où le soleil a terminé son cours :
L'estomac en gémit. Par un abus coupable,
Les soupers sont proscrits; on déserte la table,
On ne vit qu'à demi. Laissez ce procédé

A celui qui, réduit *au tiers consolidé*,
Couché sur le grand-livre en tristes caractères,
Se soumet par prudence à des jeûnes austères.
Pour vous que rien ne force à des privations,
Que le fils de Cérès a comblé de ses dons,
Qu'à midi tous les jours une cloche argentine
Vous appelle au banquet que Comus vous destine...
Qu'entends-je? Tout Paris, contre moi révolté,
Me renvoie au village où je fus allaité ....
Ah! j'y saurai braver un dédain qui m'honore;
J'y vole, et j'ai dîné quand Paris dort encore.
  Qu'après le crépuscule un souper copieux
Vous prépare au sommeil et vous ferme les yeux.
  D'un utile appétit munissez-vous d'avance;
Sans lui vous gémirez au sein de l'abondance.
Il est un moyen sûr d'acquérir ce trésor.....
L'exercice, messieurs, et l'exercice encor.
Allez tous les matins sur les pas de Diane,
Armés d'un long fusil ou d'une sarbacane,
Épier le canard au bord de vos marais;
Allez lancer la biche au milieu des forêts;
Poursuivez le chevreuil s'élançant dans la plaine;
Suivez vos chiens ardents que leur courage entraîne.
Que si vous n'avez pas les talents du chasseur,
Allez faire visite à l'humble laboureur:
Voyez sur son palier la famille agricole,
Que votre abord enchante et votre voix console:
Ensuite, parcourant vos terres, vos guérets,
Du froment qui végète admirez les progrès;
Maniez la charrue et dirigez ses ailes;
Essayez de tracer des sillons parallèles;
Partagez sans rougir de champêtres travaux,
Et ne dédaignez pas ou la bêche ou la faux;
Facilitez le cours d'une onde bienfaitrice
Dans vos prés desséchés par les feux du solstice;
Montez sur le coursier impétueux, ardent,
Qu'a respecté le fer d'un scalpel flétrissant:

Dans les champs que le soc a marqués de sa trace,
Domptez ses mouvements, réprimez son audace....
Vous obtiendrez alors cet heureux appétit,
Et reviendrez à table en recueillir le fruit.
  Je n'entreprendrai point de faire l'étalage
Des innombrables mets dont on peut faire usage.
Ma muse réservée, et sage en son projet,
Ne traitera qu'en grand un fertile sujet.
Aux esprits relevés trop jalouse de plaire,
Elle dédaigne ici de parler au vulgaire.
O vous que mes leçons n'auront point satisfaits[1],
J'ose vous renvoyer au CUISINIER FRANÇAIS,
AU TRÉSOR DE COMUS, catéchisme ordinaire
de l'artiste grossier, du valet mercenaire,
Qui pense avoir atteint le secret de son art
Quand il sait apprêter une omelette au lard!
  Je vois sur votre table arriver le potage;
D'une chère excellente il est l'heureux présage.
Qu'il soit gras, onctueux, et sente le jambon;
Que des sucs végétaux colorent son bouillon;
Qu'il soit environné d'une escorte légère
De hors-d'œuvres brillants, dont l'effet nécessaire
Est d'ouvrir l'appétit et d'exciter les sens.
Gardez-vous d'abuser de ces premiers moments,
Et ne vous livrez pas aux trompeuses amorces
D'un avide besoin qui trahirait vos forces;
Préludez doucement aux plaisirs du repas :
Tel qu'un sylphe léger, voltigez sur les plats;
Imitez du frelon le volage caprice :
Il va de chaque fleur caresser le calice.
Discret et réservé, s'il dépouille leur sein,
A peine laisse-t-il la trace du larcin.
Il ne s'arrête point sur la rose nouvelle :
Hélas! avec douleur il se sépare d'elle;
Mais il sait à propos modérer ses désirs,
Et garde un sentiment pour de nouveaux plaisirs.
Avec pompe déjà paraissent les entrées :

Qu'elles soient proprement, largement préparées;
Qu'un suave parfum, sortant de leurs coulis,
Laisse entre elles longtemps le convive indécis.
J'aime à voir, au milieu de ce friand cortége,
Un énorme aloyau que d'abord on assiége;
La poularde au gros sel, la tourte au godiveau,
Une tête farcie, un gigot cuit à l'eau.....
J'ai chanté le gigot dans un temps plus prospère :
De mon amour pour lui je fis l'aveu sincère [5];
J'ose le faire encore : la misère du temps
Ne m'a point détourné de nos premiers penchants...
Je sais que Pythagore, et Plutarque, et mille autres,
De mes goûts sur ce point ne sont pas les apôtres,
Et que, s'intéressant au sort des animaux,
Ils voudraient nous réduire aux simples végétaux.
Laissons-les s'attendrir sur la brebis bêlante [6]
Qui livre au coutelas sa tête caressante;
Laissons-les d'un agneau déplorer le trépas;
Leur fausse humanité ne m'en impose pas.
Certes à ce sujet leur morale est fort douce;
Un sang vil répandu les émeut, les courrouce;
Mais je les vois partout encenser les guerriers
Qui du sang des humains composent leurs lauriers.
Que j'aime cependant l'admirable silence
Que je vois observer quand le repas commence!
Abstenez-vous surtout de ces discours bourgeois,
Lieux communs ennuyeux, répétés tant de fois :
« Monsieur ne mange point; monsieur est-il malade ?
« Peut-être trouvez-vous ce ragoût un peu fade;
« J'avais recommandé de le bien apprêter :
« Celui-ci vaudra mieux; ah! daignez en goûter,
« Ou vous m'offenserez. La saison est ingrate :
« On ne sait que donner, messieurs; mais je me flatte
« Que si j'ai quelque jour l'honneur de vous revoir,
« J'aurai tous les moyens de vous mieux recevoir. »
Faites preuve d'usage et de délicatesse.
Jouissez lentement, et que rien ne vous presse;

Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.
Vous devez accueillir cet adroit parasite
Qui chez vous quelquefois s'introduit et s'invite.
A peine savez-vous sa patrie et son nom :
Au rang de vos amis il se met sans façon.
Il vous aime en effet, vous chérit, vous honore,
Et paye en compliments les morceaux qu'il dévore :
Son heureux appétit vous amuse et vous plaît.
N'associez jamais aux plaisirs d'un banquet
Ces êtres délicats et valétudinaires,
Qui, du dieu d'Épidaure esclaves volontaires,
Sont toujours à la diète, et, toujours trop prudents,
N'osent livrer leur vie à des goûts innocents.
Le bien de leur santé les occupe sans cesse :
Ils calculent l'effet des mets qu'on leur adresse.
Ce gibier est trop lourd, et cet autre est malsain ;
Telle chose convient ou nuit au corps humain.
Ils savent, sur ce point, s'appuyer de sophismes,
Et du docteur de Cos citer les aphorismes.
En se privant de tout, ils pensent se guérir,
Et se donnent la mort par la peur de mourir.
Mortels infortunés que Comus mésestime,
Allez bien loin de nous suivre votre régime,
Et ne revenez plus, convives impuissants,
Jeûner près de l'autel où brûle notre encens !
O vous dont la santé robuste, florissante,
Des plus riches festins peut sortir triomphante !
Approchez ; c'est à vous d'embellir nos banquets ;
De mon art bienfaisant sachez tous les secrets :
Je ne vous tairai rien : si parfois on vous prie
A dîner sans façon et sans cérémonie,
Refusez promptement ce dangereux honneur :
Cette invitation cache un piége trompeur.
Souvenez-vous toujours, dans le cours de la vie,
Qu'un dîner sans façon est une perfidie.

CHANT TROISIÈME.

LE SECOND SERVICE.

J'ai souvent regretté les asiles pieux
Où vivaient noblement ces bons religieux,
Qui depuis, affranchis de leurs règles austères,
Se sont vus dépouillés par des lois trop sévères :
Il faut bien convenir qu'elles avaient ce droit.
Je vous aimais surtout, enfants de saint Benoît,
De Cluny, de Saint-Maur, heureux propriétaires ;
J'admirais vos palais, vos temples et vos terres ;
Vos superbes moissons, vos immenses forêts,
Que ne dévastaient point des travaux indiscrets ;
Vos soins réparateurs, la sagesse, le zèle,
Qui rendaient à vos vœux la fortune fidèle.
Je sais qu'on a prouvé que vous aviez grand tort.
Que ne prouve-t-on point quand on est le plus fort !
N'importe, recevez l'hommage de ma Muse :
Un intérêt bien cher doit être mon excuse.
J'avais un bon parent dans votre ordre élevé ;
Un oncle que le ciel m'a trop vite enlevé.
Respectable prieur, commandant à ses frères,
Il n'abusa jamais de ses droits temporaires ;
Il aimait les mondains, se plaisait avec eux :
Le monde n'était point un enfer à ses yeux.
J'ai souvent visité son brillant réfectoire :
Là, Comus triomphant présidait avec gloire ;
Là, tous les biens exquis qu'enfante l'univers,
Les hôtes des forêts, des fleuves et des mers,
Recueillis par des mains généreuses, actives,
S'unissaient à l'envi pour charmer les convives.

Là, j'ai pu, jeune encore, et brillant de santé,
Jouir avec délice et sensualité.....
Retraite du repos, des vertus solitaires;
Cloîtres majestueux, fortunés monastères,
Je vous ai vus tomber, le cœur gros de soupirs,
Mais je vous ai gardé d'éternels souvenirs !
S'il est un rôle noble et bien digne d'envie,
Un agréable emploi dans le cours de la vie,
C'est celui d'un mortel qui fait en sa maison
Les honneurs de sa table en digne amphitryon :
On dévore les mets que sa grâce assaisonne;
Des regards caressants fixés sur sa personne
Semblent lui demander de nouvelles faveurs;
Sa généreuse main captive tous les cœurs.
Mes amis, si jamais Plutus, que j'importune,
M'accorde le bienfait d'une grande fortune,
Je la veux consacrer à nourrir l'amitié.
Je prétends qu'avec moi, tous les jours de moitié,
Vous ne me quittiez point; que ma table chérie
Devienne l'heureux gage et le nœud qui nous lie.
Du nectar de Vougeot vous serez abreuvés,
Et des vins de mon cru, constamment préservés.
Tous les jours mes valets et mes coursiers agiles
Feront contribuer les campagnes, les villes;
Visiteront Genève et le lac du Bourget,
Iront jusqu'aux deux mers rechercher le rouget.
Les primeurs du printemps, avec art rassemblées,
Dans ma serre à grands frais braveront les gelées;
Je pourrai, tous les ans, dans le sein des hivers,
En dépit des frimas, vous offrir des pois verts.
LE CUISINIER FRANÇAIS, qui n'est pas un bon livre,
Nous offre quelquefois des maximes à suivre.
J'emprunterai de lui ce refrain bien connu !
Servez chaud. Sur ce point, l'auteur m'a prévenu :
Le ragoût le plus fin que l'art puisse produire,
S'il est froid et glacé, ne saurait me séduire...
Faites que vos amis, pleinement satisfaits,

En sortant de chez vous ne se plaignent jamais.
De leurs goûts différents apercevez la trace :
L'un préfère la cuisse, un autre la carcasse.
Offrez en général les ailes du poulet,
Le ventre de la carpe et le dos du brochet.
Observez dans vos dons une exacte justice.
Ne favorisez point, par orgueil ou caprice,
Tel homme plus puissant ou plus considéré,
Qui voudrait jouir seul d'un morceau préféré.
Ah! si l'égalité doit régner dans le monde,
C'est autour d'une table abondante et féconde;
Les enfants de Comus, sujets aux mêmes lois,
N'ont rien qui les distingue et sont égaux en droits.
Sur les premiers objets d'une chère brillante,
Vous avez apaisé votre faim dévorante.
La scène va changer. Des valets empressés
Enlèvent les débris que vous avez laissés.
D'un instant de repos faites un digne usage;
Le moment est venu de parler davantage.
Partant, faites briller vos convives charmés
Par de petits discours adroitement semés,
Qui fassent ressortir les phrases les plus sottes.
La cuisine fournit d'heureuses anecdotes.
Ajoutez quelques traits à ceux que j'ai tracés
Sur les progrès de l'art dans les siècles passés.
Citez des faits plaisants, recherchez dans l'histoire
Des Grecs et des Romains, d'éternelle mémoire.
Dites que Dentatus, qui triompha deux fois,
Dans un vase grossier faisait cuire des pois [7],
Lorsque les envoyés d'une faible puissance
Vinrent de son crédit implorer l'assistance.
Citez, pour vous donner un air plus érudit,
La loi qui des Romains condamnait l'appétit :
Cette loi *famia*, bizarre, impolitique,
Qui ne fit qu'enhardir la débauche publique.
Racontez que dans Rome un barbot fut payé
Plus de deux cents écus : argent bien employé,

Qui fit dire à Caton, dans son triste délire,
Qu'il ne répondait plus du salut de l'empire.
Ajoutez que dans Naple un généreux tyran
Paya cent écus d'or la sauce d'un faisan.
Puisez dans Martial, dans Pétrone et Plutarque;
Ils présentent des faits bien dignes de remarque.
Surtout si vous voulez charmer vos auditeurs,
Racontez les exploits de quelques gros mangeurs
Confondez sur ce point la raison étonnée.
Albinus engloutit dans une matinée
De quoi rassasier vingt mortels affamés.
Phagon fut en ce genre un des plus renommés;
Son estomac passa la mesure ordinaire :
Tel qu'un gouffre effrayant que nous cache la terre,
Il faisait disparaître, en ses rares festins,
Un porc, un sanglier, un mouton et cent pains.
C'est ainsi que, mettant à profit la science,
Vos amis attendront avec impatience
Le service nouveau qui leur est destiné.
Il arrive : déjà le signal est donné.
Des rôtis imposants ont la première place :
Sans doute ils sont le fruit de votre heureuse chasse.
Vous pouvez expliquer par quel art assassin
Vous avez débusqué ce timide lapin;
Comment cette perdrix, dans sa fuite imprudente
Est tombée à vos pieds éperdue et sanglante;
Comment a succombé ce lièvre malheureux,
Malgré les vains détours de son train sinueux....
De nombreux entremets, rangés en symétrie,
Entourent le gibier, la poularde rôtie.
Proscrivez cependant ces fastueux plateaux,
Brillants colifichets enrichis de métaux,
De glaces, de pompons, dont l'aspect m'effarouche,
Qui captivent les yeux aux dépens de la bouche,
Qui trompent l'appétit : moins d'éclat, plus de mets :
On ne se nourrit point de bijoux, de hochets.
A ce vain appareil, qui d'abord vous enchante,

Je ne reconnais point une table abondante.
Vous touchez au moment des plaisirs les plus vifs.
A cet acte nouveau les gourmands attentifs,
Avec l'œil de l'envie, ont dévoré d'avance
La caille, l'ortolan, la carpe, la laitance,
Et le cochon de lait, dont la cuirasse d'or
Semble le protéger et le défendre encor.
Proscrivez sans pitié ces poulets domestiques
Nourris en votre cour et constamment étiques,
Toujours mal engraissés par des soins ignorants ;
Ne connaissez que ceux de la Bresse ou du Mans.
J'ai toujours redouté la volaille perfide
Qui brave les efforts d'une dent intrépide.
Souvent, par un ami dans ses champs entraîné,
J'ai reconnu le soir le coq infortuné
Qui m'avait le matin, à l'aurore naissante,
Réveillé brusquement de sa voix glapissante.
Je l'avais admiré dans le sein de la cour ;
Avec des yeux jaloux j'avais vu son amour.
Hélas ! le malheureux, abjurant la tendresse,
Exerçait à souper sa fureur vengeresse.
Défendez que personne, au milieu d'un banquet,
Ne vous vienne donner un avis indiscret.
Écartez ce fâcheux qui vers vous s'achemine :
Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.
Et qu'importe le monde et ses tracas divers !
Dans les bras de Comus oubliez l'univers.
Il est, pour l'oublier, une heureuse manière :
Déjà des vins choisis ont rougi votre verre.
Votre vin bourguignon, dans sa cave couché,
A compté six printemps, artistement bouché.
Le pourpre de son teint accuse sa vieillesse ;
Elle vous rajeunit et provoque l'ivresse. ...
Arrêtez, je prétends contenir votre essor :
Des jus plus séducteurs vous attendent encor.
Le temps fuit, l'heure approche, et le dessert s'avance :
Je ne prêcherai pas trop longtemps l'abstinence.

Craignez en débutant de funestes abus ;
Bientôt, mieux disposé, je vous livre à Bacchus.
Admirez la nature habile, ingénieuse
A varier ses dons d'une main généreuse,
Qui, du nord au midi prodiguant ses trésors,
Nourrit des végétaux, organise des corps
Que l'homme fait servir au soutien de sa vie.
De ces êtres nombreux connaissez la patrie.
Sachez tout ce qui peut nous servir d'aliment :
Soyez naturaliste en ce point seulement.
Fuyez la botanique et sa nomenclature.
N'allez pas, dans vos champs épluchant la verdure,
Sur une herbe inutile exercer votre esprit,
Vous transir dans un pré pour faire l'érudit,
Feuilleter Adanson, Tournefort ou Linnée,
Et sur un aconit pâlir une journée.
Respectez le savoir des Plines, des Buffons ;
Mais qu'importe pour vous l'histoire des cirons,
Celles des éléphants, des tigres, des panthères ?
Vous vous intéressez aux mœurs, aux caractères
De ces bons animaux qui naissent sous nos yeux,
Et dont nous jouissons dans nos climats heureux.
Vous estimez beaucoup l'écorce salutaire
Que l'île de Ceylan fournit seule à la terre ;
Vous aimez la muscade, et savez en quels lieux
On cultive, on recueille un fruit si précieux.
Vous savez qu'au pays d'Amboine et de Ternates,
Le girofle triomphe au rang des aromates ;
Vous savez discerner quel est le champignon
Qui cache sous sa voûte un germe de poison.
Du sol périgourdin la truffe vous est chère ;
A l'immonde animal elle doit la lumière ;
Elle aime à végéter, paisible et sans orgueil,
Au pied d'un chêne blanc, d'un charme ou d'un tilleul....
Lecteur, je vous entends... Fidèle à ma méthode,
Je vous dois à cette heure un heureux épisode.
Pardonnez, mon pinceau va changer de couleurs ;

Peut-être à mon récit donnerez-vous des pleurs.
Faisons à la pitié de légers sacrifices :
Les pleurs qu'elle fait naître ont toujours des délices.
   Condé... que ce grand nom ne vous alarme pas,
J'écris pour tous les temps et pour tous les climats;
Condé, le grand Condé, que la France révère,
Recevait de son roi la visite bien chère,
Dans ce lieu fortuné, ce brillant Chantilli,
Longtemps de race en race à grands frais embelli.
Jamais plus de plaisir et de magnificence
N'avait d'un souverain signalé la présence.
Tout le soin des festins fut remis à Vatel,
Du vainqueur de Rocroi fameux maître d'hôtel
Il mit à ses travaux une ardeur infinie;
Mais avec des talents il manqua de génie.
Accablé d'embarras, Vatel est averti
Que deux tables en vain réclament leur rôti;
Il prend pour en trouver une peine inutile.
« Ah! » dit-il, s'adressant à son ami Gourville,
De larmes, de sanglots, de douleur suffoqué :
« Je suis perdu d'honneur; deux rôtis ont manqué.:
« Un seul jour détruira toute ma renommée;
« Mes lauriers sont flétris, et la cour alarmée
« Ne peut plus désormais se reposer sur moi :
« J'ai trahi mon devoir, avili mon emploi... »
Le prince, prévenu de sa douleur extrême,
Accourt le consoler, le rassurer lui-même.
« Je suis content, Vatel, mon ami, calme-toi :
« Rien n'était plus brillant que le souper du roi.
« Va, tu n'as pas perdu ta gloire et mon estime :
« Deux rôtis oubliés ne sont pas un grand crime.
« — Prince, votre bonté me trouble et me confond;
« Puisse mon repentir effacer mon affront! »
Mais un autre chagrin l'accable et le dévore;
Le matin, à midi, point de marée encore.
   Ses nombreux pourvoyeurs, dans leur marche entravés,
A l'heure du dîner n'étaient point arrivés.

Sa force l'abandonne, et son esprit s'effraie
D'un festin sans turbot, sans barbue et sans raie.
Il attend, s'inquiète, et, maudissant son sort,
Appelle en furieux la marée ou la mort.
La mort seule répond : l'infortuné s'y livre.
Déjà, percé trois fois, il a cessé de vivre.
Ses jours étaient sauvés, ô regrets! ô douleur!
S'il eût pu supporter un instant son malheur.
A peine est-il parti pour l'infernale rive,
Qu'on sait de toute part que la marée arrive.
On le nomme, on le cherche, on le trouve... Grands dieux!
La parque pour toujours avait fermé ses yeux.
Ainsi finit Vatel, victime déplorable,
Dont parleront longtemps les fastes de la table.
O vous qui par état présidez aux repas,
Donnez-lui des regrets, mais ne l'imitez pas!

CHANT QUATRIÈME.

LE DESSERT.

Le mortel fortuné nourri dans les grandeurs,
Que le ciel a comblé de constantes faveurs,
Que jamais le besoin et la faim importune
Ne sont venus chercher au sein de la fortune;
Celui-là, mes amis, inhabile à jouir,
Peut-être ne sent pas tout le prix du plaisir.
Il n'éprouve jamais, endormi dans le faste,
Ce sentiment exquis que fait naître un contraste...
Il faut, loin du palais où languit le bonheur,
Avoir bu quelquefois le vin du voyageur;
Avoir en fugitif surpris par la misère
Partagé le pain noir pétri dans la chaumière:
Alors quand le destin vous présente au hasard
Un banquet embelli des prestiges de l'art,
Ce bien inattendu double vos jouissances;
Vous savourez l'oubli des plus vives souffrances,
L'orage rend plus pur l'heureux jour qui le suit:
J'ai connu ce plaisir que le malheur produit.
  Naguère, dans ces temps de mémoire fatale
Où le crime planait sur ma terre natale,
Effrayé, menacé par un monstre cruel,
Forcé d'abandonner le banquet paternel,
Je cherchai mon salut dans ces rangs militaires
Formés par la terreur, et pourtant *volontaires*;
Je m'armai tristement d'un fusil inhumain
Qui jamais, grâce au ciel, n'a fait feu dans m main.
Je me chargeai d'un sac, humble dépositaire

De tout ce qui devait me rester sur la terre.
Ainsi, nouveau Bias, je partis accablé
Du poids de tout mon bien sur mon dos rassemblé.
Adieu, joyeux dîners, soupers plus gais encore,
Doux propos et bons mots que le vin fait éclore;
Adieu, friands apprêts, gibier, pâtés dorés,
Au foyer domestique avec soin préparés!...
Je suivis à pas lents des routes parsemées
D'innombrables soldats entraînés aux armées.
Que de tristes festins nous attendaient le soir!
Le pain du fournisseur était-il assez noir,
Son bouillon assez clair et son vin assez rude!
Partout, à notre aspect, la sombre inquiétude
Veillait autour de nous; nos hôtes consternés
Fermaient leur basse-cour, espoir de leurs dînés.
A l'hospitalité condamnés par un maire,
L'eau, le feu, le couvert, une faible lumière,
Un lit où trois soldats devaient se réunir,
Étaient les seuls secours qu'ils daignaient nous fournir.
Nous gagnions lentement la terre d'Italie...
Le ciel me fit trouver sur la route une amie...
On n'avait point encor dévasté son manoir;
Elle attendait son tour, elle devait l'avoir;
Elle osait aux brigands disputer son domaine,
Et mettait à profit sa fortune incertaine.
Je l'embrasse, et bientôt je me sens soulagé
Du sac et du fusil dont j'étais surchargé;
Tous les soins délicats que l'amitié prodigue
S'empressent de me faire oublier ma fatigue.
Le souper se prépare et s'annonce de loin...
Passagère faveur dont j'avais grand besoin!
L'abondance est unie à la délicatesse :
La truffe a parfumé la poularde de Bresse;
Un vin blanc qu'a donné le sol de Saint-Perret
Pour réchauffer mon sein sort d'un caveau secret.
Je me sens ranimé de ses feux salutaires;
Je bois à mon amie, aux mœurs hospitalières...

Je ne suis plus soldat, je règne, je suis roi,
Et déjà la terreur disparaît devant moi.
  Muse, sans vains détours, reviens à tes convives;
Leurs teints sont plus vermeils, leurs couleurs sont plus vives.
A votre cuisinier, dont vous êtes content,
Vous devez, à cette heure, un hommage éclatant.
Qu'un éloge public soit le prix de son zèle;
Vous le verrez demain, à la gloire fidèle,
Se signaler encor « Mon ami, dites-lui,
« Ton maître est satisfait, et doit l'être aujourd'hui.
« Du meilleur des festins regarde ce qui reste;
« Vois ces tristes débris et ce vide funeste,
« Et ces membres épars dépouillés jusqu'aux os :
« Tout dépose en faveur de tes heureux travaux.
« Poursuis, et je prétends, dans ma reconnaissance,
« Dérobant les lauriers d'un jambon de Mayence,
« D'une couronne un jour décorer ton bonnet.
« Puisse la récompense égaler le bienfait!
C'est ainsi qu'un héros, célèbre à plus d'un titre,
A daigné dans Postdam adresser une épître
A l'illustre Noël, digne du noble emploi
De commander en chef les cuisines d'un roi.
  Le dessert est servi : quel brillant étalage!
On a senti de loin cet énorme fromage
Qui doit tout son mérite aux outrages du temps...
Mais, s'il faut sur ce point s'adresser aux amants,
Les parfums de Paphos, dont l'amour fait usage,
Ne peuvent s'allier à ceux de Sassenage.
Gardez-vous de cueillir sur les lèvres d'Iris
Un baiser maladroit qui ferait fuir les ris.
  Un service élégant, d'une ordonnance exacte,
Doit de votre repas marquer le dernier acte.
Au secours du dessert appelez tous les arts,
Surtout celui qui brille au quartier des Lombards.
Là, vous pourrez trouver, au gré de vos caprices,
Des sucres arrangés en galants édifices;
Des châteaux de bonbons, des palais de biscuits,

Le Louvre, Bagatelle et Versailles confits;
Les amours de Sapho, d'Abailard, de Tibulle,
Les noces de Gamache et les travaux d'Hercule;
Et mille objets divers, que savent imiter
D'habiles confiseurs que je pourrais citer.
Ne démolissez point ces merveilles sucrées,
Pour le charme des yeux seulement préparées;
Ou du moins accordez, pour jouir plus longtemps,
Quelques jours d'existence à ces doux monuments :
Assez d'autres objets, dignes de votre hommage,
Avec moins d'appareil vous plairont davantage.
Ah! plutôt attaquez et savourez ces fruits
Qu'un art officieux en compote a réduits.
A la grâce, à l'éclat sacrifiez encore;
Aux trésors de Pomone ajoutez ceux de Flore;
Que la rose, l'œillet, le lis et le jasmin,
Fassent de vos desserts un aimable jardin,
Et que l'observateur de la belle nature
S'extasie en voyant des fleurs en confiture.
Vous avez satisfait à vos nombreux désirs,
Mais Bacchus vous attend pour combler vos plaisirs.
Approche, bienfaiteur et conquérant de l'Inde,
Tu m'inspireras mieux que les filles du Pinde;
Verse-moi ton nectar, dont les dieux sont jaloux,
Et mes vers vont couler plus faciles, plus doux.
De ces vases nombreux que l'aspect m'intéresse!
Quel luxe séducteur, quelle aimable richesse!
Vos convives déjà, dans un juste embarras,
Vous adressent leurs vœux et vous tendent les bras.
Venez à leur secours; offrez-leur à la ronde
La liqueur qui vous vient des bords de la Gironde,
Le vin de Malvoisie et celui de Palma,
Le champagne mousseux, le christi-lacryma,
Le chypre, l'albano, le clairet, le constance...
Choisissez-les toujours au lieu de leur naissance.
N'allez pas rechercher aux faubourgs de Paris
Du vin de Rivesalte ou de Cante-Perdrix;

Et ne vous fiez pas à l'art des empiriques,
Qui souillent vos boissons de mélanges chimiques.
Donnez-vous en buvant les airs d'un connaisseur ;
Dites que ce bordeaux aurait plus de saveur
S'il avait visité quelques plages lointaines ;
Et que ce malaga qui coule dans vos veines,
Usé par la vieillesse, à perdu sa vertu ;
Qu'il serait sans égal s'il avait moins vécu.
Buvez, il en est temps, mais à dose légère,
Et ne remplissez pas constamment votre verre.
Mettez un intervalle égal et mesuré
Entre tous vos plaisirs; arrivez par degré
A l'état d'abandon, de joie et de délire,
A l'oubli de tous maux, que le vin doit produire.
O vous! qui nous tenez de fort graves discours
Sur l'art et les moyens de filer d'heureux jours,
Qui donnez des conseils dictés par la sagesse,
On ne les suivra point... Je conseille l'ivresse.
Cette froide raison dont vous êtes si vains,
Qu'a-t-elle fait encore pour changer vos destins?
Où sont les heureux fruits des devoirs qu'elle impose?
Eh! messieurs, perdez-la, vous perdrez peu de chose
Avez-vous quelquefois rencontré, vers le soir,
Un brave campagnard regagnant son manoir,
Après avoir à table employé sa journée!
Sa tête est vacillante et sa jambe avinée.
Il trébuche parfois, mais toujours sans danger ;
Car un dieu l'accompagne et le doit protéger
Il s'avance incertain du chemin qu'il doit suivre,
Guidé par la liqueur qui l'échauffe et l'enivre.
La joie est dans ses yeux; son cœur est délivré
Des ennuis dont la veille il était ulcéré.
Après mille détours il retrouve son chaume,
Il se croit devenu souverain d'un royaume;
Ou plutôt l'univers, réclamant son appui,
Dépend de son domaine et relève de lui.
Il lègue à ses enfants des trésors, des provinces;

Sa femme est une reine, et ses fils sont des princes;
Il triomphe au milieu de cet enchantement,
Demande encore à boire, et s'endort en chantant.
Triomphez comme lui. Galien, Avicenne,
Nous conseillent l'ivresse une fois par semaine :
Le remède est fort bon; il faut y recourir.
D'un dessert prolongé savourez le plaisir.
Qu'à toute sa gaîté votre esprit s'abandonne;
Sachez rire de tout sans offenser personne.
N'allez pas discourir, par l'exemple emporté,
Sur les grands intérêts de la société;
Faire au moment de boire un cours de politique;
Lier *les droits du peuple* à la métaphysique;
Des rois de l'univers scruter les cabinets,
Qui ne vous ont jamais confié leurs secrets.
Abstenez-vous surtout de remettre en mémoire
Les crimes désastreux qui souillent notre histoire :
Déplorable sujet d'un fatal entretien,
Qui rappelle le mal sans ramener le bien.
C'est assez que Clio noircisse ses chroniques
Du récit douloureux des misères publiques.
De l'éclat du pouvoir ne soyez pas tenté :
L'ambition détruit l'appétit, la santé.
Assez d'infortunés, dans le siècle où nous sommes,
Ont recherché le soin de commander aux hommes.
Leurs désastres récents nous peuvent témoigner
Quels maux sont attachés à l'honneur de régner.
Jamais d'un doux festin ils n'ont connu les charmes;
Leur pain fut bien souvent humecté de leurs larmes,
Et par mille remords leur vin empoisonné.
Buvez donc en repos, bien ou mal gouverné.
Que si contre nos vœux, par un nouvel outrage,
Un tyran ramenait la terreur, l'esclavage,
Appelez à demain des malheurs d'aujourd'hui :
Buvez, et vous serez moins esclaves que lui.
De porter des *toasts* suivez l'usage antique;
Mais vous ne direz pas d'un ton démagogique :

« Puissent tous les mortels, mûrs pour la liberté,
« Vivre dans les liens de la fraternité!
« Puissent, dans tous les lieux que le soleil éclaire,
« Les principes bientôt répandre leur lumière... »
On a vu trop souvent profaner les banquets
Par ce triste langage et ces vœux indiscrets.
Écoutez les toasts que j'ose vous prescrire;
En buvant à la ronde il est plus doux de dire :
« Puissions-nous dans cent ans, aussi vieux que Nestor,
« A ce même couvert nous réunir encor!
« Que le ciel garantisse et préserve d'orage
« Les ceps de la Champagne et ceux de l'Ermitage,
« Garde le clos Vougeot , celui de Chambertin,
« Des ardeurs de l'été, des fraîcheurs du matin!....
« Puissions-nous, affranchis des fureurs politiques,
« N'être plus séparés de nos dieux domestiques!..... »
Que si vous conservez quelques désirs vengeurs
Contre vos ennemis et vos persécuteurs,
Ne faites pas comme eux, vous seriez sans excuse.
Souhaitez seulement que le ciel leur refuse
Un heureux appétit; qu'un funeste dégoût
Les accable sans cesse et les suive partout;
Qu'ils ne soient abreuvés que des vins de Surène,
Ou de ceux que produit leur aride domaine;
Que seuls, à leur couvert dégoûtant et hideux,
Jamais un bon ami ne s'y mette avec eux;
Ou que, toujours trompés dans leurs tristes orgies,
Leur table soit livrée au souffle des harpies;
Qu'un ignorant artiste, émule de Mignot,
Nouvel empoisonneur, assaisonne leur pot.....
Qu'ils n'aient jamais de vous que ces souhaits à craindre;
Si le ciel vous exauce, ils seront trop à plaindre
Vous pouvez cependant, libre de leurs fureurs,
Parler de votre siècle et rire de ses mœurs.
« Que vous semble, messieurs, du siècle des lumières?
« — Je pense, en vérité, que nous n'y voyons guères.
« Je préfère le temps où l'on ne voyait rien.....

« — Convenons cependant que nous dansons fort bien,
« Et que nos jeunes gens ne touchent pas la terre.
« Nous avons cultivé d'une étrange manière
« La science publique et la danse à la fois :
« Jamais on n'a tant fait d'entrechats et de lois.
« — Messieurs, avez-vous lu la nouvelle brochure ?
« Que de biens sont promis à la race future!
« Une femme nous dit et nous prouve, en effet,
« Qu'avant quelque mille ans l'homme sera parfait;
« Qu'il devra cet état à la mélancolie.
« On sait que la tristesse annonce le génie....
« — Nous avons déjà fait des progrès étonnants.
« Que de tristes écrits, que de tristes romans!
« Des plus noires horreurs nous sommes idolâtres,
« Et la mélancolie a gagné nos théâtres.
« Mes amis, mon système est, lorsque j'ai dîné,
« De trouver tout parfait et tout bien ordonné.
« L'état où nous vivons n'a rien qui me chagrine :
« Un décret ne vient point réquérir ma farine;
« La France ne craint plus ce fléau destructeur
« Qui menaçait son peuple aux jours de la terreur.
« Ah! puissions-nous toujours éviter la famine!
« Que m'importe le reste! il suffit que je dîne..... »
Le dieu que vous servez est l'ami des chansons :
Mêlez donc la musique à vos libations;
Vous n'avez pas besoin d'être un grand coryphée;
Bacchus ne prétend pas à la gloire d'Orphée :
Chantez; nous savons bien que vous n'avez jamais
Essayé d'égaler les chantres des forêts.
Vous n'imiterez point les cadences parfaites
De nos jolis Garats aux voix de serinettes.
A table leur talent eut toujours peu d'attraits.
Vos plaisirs, chantés faux, n'en seront pas moins vrais.
Qu'entends-je? quels accents dans les airs retentissent?
Votre voûte s'ébranle et vos vitres frémissent.....
Je réconnais les chants inspirés par le vin.
On répète à grands cris votre aimable refrain :

On y parle toujours et d'aimer et de boire;
Mais Cupidon jaloux renonce à la victoire;
Et, tandis que Bacchus vous verse ses bienfaits,
Vos tristes *Lalagés* peuvent dormir en paix....
Que vois-je, mes amis? quel nuage vous trouble?
Ou vous n'y voyez pas, ou vous y voyez double.....
Quels étranges discours, quel langage confus!
Vous parlez, mais déjà je ne vous comprends plus.
Moi-même, en vous parlant d'ivresse et de délire,
Je cherche, et ne sais pas ce que je veux vous dire.
C'est assez : la raison m'ordonne de finir.....
Pour la reperdre encore, il faut y revenir.
Trop heureux qui pourrait déraisonner sans cesse!
Nous sommes condamnés souvent à la sagesse.
Le café vous présente une heureuse liqueur
Qui d'un vin trop fumeux chassera la vapeur :
Vous obtiendrez par elle, en désertant la table,
Un esprit plus ouvert, un sang-froid plus aimable;
Bientôt, mieux disposé pas ses puissants effets,
Vous pourrez vous asseoir à de nouveaux banquets;
Elle est du dieu des vers honorée et chérie.
On dit que du poëte elle sert le génie;
Que plus d'un froid rimeur, quelquefois réchauffé,
A dû de meilleurs vers au parfum du café :
Il peut du philosophe égayer les systèmes,
Rendre aimables, badins, les géomètres mêmes :
Par lui l'homme d'État, dispos après dîner,
Forme l'heureux projet de nous mieux gouverner :
Il déride le front de ce savant austère,
Amoureux de la langue et du pays d'Homère,
Qui, fondant sur le grec sa gloire et ses succès,
Se dédommage ainsi d'être un sot en français :
Il peut, de l'astronome éclaircissant la vue,
L'aider à retrouver son étoile perdue :
Au nouvelliste enfin il révèle parfois
Les intrigues des cours et les secrets des rois,
L'aide à rêver la paix, l'armistice, la guerre,

Et lui fait pour six sous bouleverser la terre .. .
Viens, aimable Lysbé! que tes heureuses mains
Nous versent à longs traits ce nectar des humains
Dans ces vases brillants où l'argile s'étonne
Des formes, des couleurs, de l'éclat qu'on lui donne....
Que vois-je? leur albâtre a défié ton sein!
L'or le plus pur ajoute aux grâces du dessin;
A mes regards surpris la coupe enchanteresse
Offre les traits du dieu qu'adore ta jeunesse.....
En vain de la raison j'invoque le retour,
Le breuvage se change en un philtre d'amour.....
Adieu, Comus, adieu, noble fils de Sémèle;
Pardonnez si ma muse a mal servi mon zèle.
Éloigné du Parnasse, inconnu des neuf Sœurs,
J'ai chanté faiblement vos divines faveurs.
Que ne puis-je fermer la bouche à mes critiques!
Ils n'approuveront pas mes conseils didactiques. ...
Messieurs, je vous attends, je sais vous deviner:
Un poëme jamais ne valut un dîner.

FIN DE LA GASTRONOMIE.

NOTES.

[1] PAGE 346, VERS 1.

Qu'ils soient dignes de toi comme de l'univers.

On sent bien que ce dernier hémistiche est trop beau pour qu'il puisse m'appartenir ; aussi l'ai-je dérobé tout entier à Cinna, qui a dit positivement : *je suis maître de moi comme de l'univers*. J'ai commis une grande faute : un hémistiche devrait être une propriété aussi sacrée qu'une maison patrimoniale ; mais la littérature en est aujourd'hui à ce point, qu'on y est réduit à *s'arracher les morceaux*.

[2] PAGE 354, VERS 20.

Je dois en convenir, vous n'aviez pas encore
Atteint l'âge avancé de la mélancolie.

Voyez un livre nouveau intitulé : *De la littérature considérée dans ses rapports avec les institutions sociales*, par Mme de Staël-Holstein. On y voit que *les anciens n'avaient point encore atteint l'âge de la mélancolie,* laquelle *est une source de perfectibilité.*

(Extrait de la note de Berchoux.)

[3] PAGE 355, VERS 1.

Faites cas de celui qui, fier de son talent,
S'estime votre égal, et, d'un air important,
Auprès de son fourneau que la flamme illumine,
Donne avec dignité des lois dans sa cuisine!

« J'ai vu, dit Montaigne, parmi nous un de ces artistes qui avait servi le cardinal Caraffe. Il me fit un discours de cette *science de gueule* avec une gravité et contenance magistrale, comme s'il eût parlé de quelque grand point de théologie. Il me déchiffra les différences d'appétit, celui qu'on a à jeun, et celui qu'on a après le second et tiers service; les moyens tantôt de lui plaire, tantôt de l'éveiller et piquer; la police des sauces, premièrement en général, et puis particularisant les qualités des ingrédients et leurs effets; les différences des salades, selon leur besoin, la façon de les orner et embellir pour les rendre encore plus plaisantes à la vue. Ensuite il entra en matière sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considérations, et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles, et de celles-là même qu'on emploie à traiter du gouvernement d'un empire. Il m'est souvenu de mon homme :

Hoc salsum est, hoc adustum est, hoc lotum est parum,
Illud recte, iterum sic memento.

TÉRENCE. *Adelph.*

[4] PAGE 359, VERS 13.

O vous que mes leçons n'auront point satisfaits,
J'ose vous renvoyer *au Cuisinier français*,
Au trésor de Comus, catéchisme ordinaire
De l'artiste grossier, du valet mercenaire,

Qui pense avoir atteint le secret de son art,
Quand il sait apprêter une omelette au lard.

Ce n'est pas une chose si aisée que de bien faire une omelette. Voici ce qui est arrivé, à ce sujet, au grand Condé :

« Dans une des courses militaires de ce prince, dit Gourville dans ses mémoires, toutes ses provisions consistaient en quelques paniers de pain, auquel j'avais fait ajouter du vin, des œufs durs, des noix et du fromage. Avec ces provisions, nous marchâmes bien avant dans la nuit, et entrâmes dans un village où il y avait un cabaret. On y demeura trois ou quatre heures ; et n'y ayant trouvé que des œufs, le grand Condé se piqua de bien faire une omelette. L'hôtesse lui ayant dit qu'il fallait la tourner pour la mieux faire cuire, et lui ayant enseigné à peu près comme il fallait faire, l'ayant voulu exécuter, il la jeta bravement du premier coup dans le feu. Je priai l'hôtesse d'en faire une autre, et de ne pas la confier à cet habile cuisinier... »

[5] PAGE 360, VERS 10.

J'ai chanté le gigot dans un temps plus prospère :
De mon amour pour lui je fis l'aveu sincère.

« J'aime mieux un tendre gigot,
Qui, sans pompe et sans étalage,
Se montre avec un entourage
De laitue ou de haricot.
Gigot, recevez mon hommage :
Souvent j'ai dédaigné pour vous,
Chez la baronne ou la marquise,
La poularde la plus exquise,
Et même la perdrix aux choux.
J'ai vu dévorer sans envie
Et des pâtés de Périgueux,
Et des coulis ingénieux,
Et la tête la mieux farcie.

Heureux, et mille fois heureux,
Quand un cuisinier trop barbare,
Par un artifice bizarre,
Ne vous cachait pas à mes yeux !
Je le déclare sans mystère,
Je ne sais rien dire à demi :
Oui, jusqu'au bout de ma carrière,
Gigot, vous serez mon ami. »

(Extrait de l'épître intitulée MA PROFESSION DE FOI EN CUISINE, publiée dans le *Mercure de France* quelques années avant la Gastronomie, et citée par Berchoux dans les notes de son poëme. Cette pièce de vers étant très-longue, nous n'en donnons que le passage auquel il est fait directement allusion.)

[6] PAGE 360, VERS 18.

Laissons-les s'attendrir sur la brebis bêlante
Qui livre au coutelas sa tête caressante ;
Laissons-les d'un agneau déplorer le trépas :
Leur fausse humanité ne m'en impose pas.

Voici un fragment d'un passage de Plutarque à ce sujet, tel qu'on le trouve traduit dans *l'Émile* de J.-J. Rousseau :

« Tu me demandes, disait Plutarque, pourquoi Pythagore s'abstenait de manger de la chair des bêtes; mais moi je te demande, au contraire, quel courage d'homme eut le premier qui approcha de sa bouche une chair meurtrie; qui brisa de sa dent les os d'une bête expirante; qui fit servir devant lui des corps morts, des cadavres, et engloutit dans son estomac des membres qui, le moment d'auparavant, bêlaient, mugissaient, marchaient et voyaient? Comment sa main put-elle enfoncer un fer dans le corps d'un être sensible? Comment ses yeux purent-ils supporter un meurtre? Comment put-il voir saigner, écorcher, démembrer un pauvre animal sans défense! Com-

ment put-il supporter l'aspect des chairs pantelantes ? Comment leur odeur ne lui fit-elle pas soulever le cœur ! Comment ne fut-il pas dégoûté, repoussé, saisi d'horreur, quand il vint à manier l'ordure de ses blessures, nettoyer le sang noir et figé qui le couvrait?...

Les peaux rampaient sur la terre écorchées,
Les chairs au feu mugissaient embrochées ;
L'homme ne put les manger sans frémir,
Et dans son sein les entendit gémir.

« Voilà ce qu'il a dû imaginer la première fois qu'il surmonta la nature, pour faire cet horrible repas ; la première fois qu'il eut faim d'une bête en vie, qu'il voulut se nourrir d'un animal qui paissait encore, et qu'il dit comment il fallait égorger, dépecer, cuire la brebis qui lui léchait les mains. »

7 PAGE 364, VERS 28.

Dites que Dentatus, qui triomphe deux fois,
Dans un vase grossier fesait cuire des pois,
Lorsque les envoyés d'une faible puissance
Vinrent de son crédit implorer l'assistance.

Il y a ici une petite infidélité. Dentatus ne faisait point cuire des pois, mais bien positivement des raves. Voici ce que dit l'histoire sur Dentatus :

« Curius Dentatus fut trois fois consul, et jouit deux fois des honneurs du triomphe. Les ambassadeurs des Samnites l'ayant trouvé qui faisait cuire des *raves* dans un pot de terre, à la campagne où il s'était retiré après ses victoires, lui offrirent des vases d'or pour l'engager à prendre leurs intérêts. Le Romain les refusa, en disant fièrement : « Je préfère ma vaisselle « de terre à vos vases d'or ; je ne veux pas être riche, content « dans ma pauvreté de commander à ceux qui le sont. »

Voilà la vérité heureusement rétablie. Il ne faut jamais altérer l'histoire, lors même qu'il ne s'agit que de *raves cuites*.

[8] PAGE 372, VERS 24.

On a senti de loin cet énorme fromage,
Qui doit tout son mérite aux outrages du temps.

Un Allemand, nommé Martin Schookius, a fait un livre sur cette sorte de fromage, intitulé *de Aversione casæi*, de l'aversion du fromage. Je n'ai jamais pu me procurer cet ouvrage, qui aurait été d'un grand prix pour moi. Cela m'a fait souvenir d'avoir lu quelque part, qu'un autre Allemand avait fait un gros livre sur un zest de citron : c'est le comble de l'art et du talent.

L'ART DE DINER EN VILLE

à l'usage des Gens de Lettres,

POÈME

PAR COLNET.

PRÉFACE.

— Quoi! vous allez faire une préface?

— Pourquoi pas?

— Vous m'avez toujours dit que les préfaces vous ennuyaient.

— Cela est vrai; je veux prendre ma revanche.

— Mais le public?

— Est-ce qu'on s'embarrasse aujourd'hui du public? Les auteurs se moquent de lui. Le public! Si on l'en croyait, on ne ferait que de bons ouvrages, sans préface et sans notes.

— Il n'a pas tout à fait tort; on lui en donne tant de mauvais, précédés de si longues préfaces et de notes qui ne finissent pas!

— Que mon ouvrage soit mauvais, c'est ce dont je ne conviendrai jamais : je suis auteur. Quant à la préface et aux notes, elles grossissent merveilleusement un volume. Les li-

braires les exigent avec rigueur, et, quand on les leur refuse, ils les font eux-mêmes, et elles n'en sont pas plus mauvaises.

— Mais ce sujet a déjà été traité.

— Je vous attendais là, pour entrer en matière. Vingt-quatre ans avant J.-C., Horace disait :

Nil intentatum nostri liquere poetæ.

Depuis Horace, que de poëmes ont été publiés ! Cependant le sujet que je traite est vierge encore. Je sais qu'un poëte, plein d'esprit et de gaieté, a chanté les plaisirs de la table, et a décrit dans des vers charmants tous les mets qui doivent composer un bon dîner. Je rends hommage à son talent; mais son poëme ne peut être utile qu'aux riches, et ces gens-là ne dînent que trop bien. N'ont-ils pas d'ailleurs, je ne dis pas dans leurs bibliothèques, mais dans leurs salles à manger, le *Cuisinier impérial* et les traités profonds du savant Grimod, maître en l'art de la gueule ?

J'ai consacré mes veilles à une classe plus intéressante. Je me suis occupé du bonheur des gens de lettres, de ces hommes précieux qui embellissent et éclairent la société. Puisque malheureusement ils ont plus d'appétit que de dîners, je veux les rapprocher de ceux qui ont plus de dîners que d'appétit. Cette heureuse réunion servira les écrivains et les lettres.

— Les lettres? Et comment? je vous prie.

— Depuis que les auteurs dînent mal, la littérature a dégénéré d'une manière sensible. Un mauvais dîner éteint l'imagination, énerve les ressorts de l'âme et glace tous les sens. Le vin de Suresne peut-il inspirer un poëte? Le fromage de Brie peut-il échauffer un orateur? Je prie nos philosophes, qui connaissent si bien l'influence du physique sur le moral, de faire un traité sur ce sujet; mais qu'il soit court et point ennuyeux, si cela leur est possible.

— Vous vous adressez mal. Est-ce que l'on peut les comprendre? C'est d'eux qu'il faut dire ce que Scaliger disait des Basques. *On croit que ces gens-là s'entendent, moi je n'en crois rien du tout.*

— Je vais donc rendre un service essentiel aux lettres, en enseignant à nos écrivains l'art important de dîner en ville, d'y dîner tous les jours, toute l'année, toute leur vie. L'influence d'une bonne table se fera bientôt sentir dans leurs écrits; on trouvera de la poésie dans leurs poëmes, sauf à n'en plus trouver dans la *Gazette de santé;* leurs tragédies réussiront sans le secours d'un parterre bien composé et sans coup de bâton; leurs comédies de bon ton n'atteindront pas sans doute à la gloire du *Départ pour Saint-Malo*, mais du moins elles seront moins tristes et moins fades, et, en se prêtant un peu à la plaisanterie, on rira quelquefois au Vaudeville aussi volontiers que l'on pleure à la Gaieté.

Vous le voyez, mon poëme va changer la face de la littérature. On devine, sans que j'aie besoin de le dire, que la littérature n'a point dégénéré à cette époque, comme l'ont prétendu quelque esprits chagrins. Le *Tableau littéraire*, que l'Institut doit couronner dans quelques jours, prouvera bien au delà de l'évidence que le dix-huitième siècle a, sinon surpassé, du moins égalé son devancier. Or, que répondre à un discours couronné par l'Institut?

La décadence de la littérature date du jour où la révolution renversa toutes les tables et dispersa les amphitryons et les convives. C'est sans contredit le plus grand malheur qu'elle ait produit.

Mais ne cherchons point à approfondir un si triste sujet; et, puisque le mal est connu, hâtons-nous d'appliquer le remède convenable.

Chamfort comparait ingénieusement les gens de lettres, et surtout les poëtes, à des paons à qui on jette mesquinement quelques graines dans leurs loges, et qu'on en tire quelquefois pour les voir étaler leur queue; tandis que les coqs, les poules, les canards et les dindons se promènent librement dans la basse-cour, et remplissent leur jabot tout à leur aise.

Hommes de lettres! osez enfin rompre les barreaux de vos loges; osez vous présenter à ces tables somptueuses qui vous

sont interdites depuis trop longtemps. Qui peut vous arrêter? ah! je le vois, c'est l'ennui que vous redoutez.

Heureux les sots! partout ils sont à leur aise; partout ils se trouvent en famille.

C'est comme frère Lourdis, en entrant dans le temple de la Sottise :

> Tout lui plaisait, et même en arrivant,
> Il crut encor être dans son couvent.

Tout leur sourit, tout les amuse, tout ce qu'ils entendent ressemble à ce qu'ils disent.

Le sort des gens d'esprit n'est point aussi agréable : ce n'est point chez leurs pairs qu'ils peuvent aller dîner; il faut donc qu'ils supportent la sottise de leurs amphitryons. A la vérité, l'ennui ressemble au supplice des damnés; mais comme à dit notre la Fontaine : *J'aime à croire qu'on finit par s'y accoutumer.*

Au reste, ces pauvres riches ne sont si ennuyeux que parce qu'ils sont eux-mêmes très-ennuyés : l'ennui est une contagion. Amusez-les, c'est votre lot; entretenez-les d'idées agréables; descendez à leur portée; faites-vous petits, afin de vous mettre à leur niveau. Vous ne leur donnerez pas d'esprit, on ne fait plus de miracles; mais vous leur ferez croire qu'ils en ont, et c'est un service dont ils vous sauront gré! Enfin, s'ils ne peuvent devenir aimables, vous verrez qu'à la longue, et à l'aide de leurs dîners, ils deviendront très-supportables.

Bientôt étonnés de leur propre métamorphose, ils sentiront que c'est à leurs hôtes qu'ils doivent toute leur gaieté, et le charme de leur nouvelle existence; et ils vous diront, dans leur langage, ce que dit le cocher de fiacre aux courtisans dans le *Moulin de Javelle :* « Vous autres et nous autres, nous ne pouvons nous passer les uns des autres. »

Je n'ai plus qu'un mot à ajouter. J'ai souvent été effrayé par les difficultés de l'entreprise que j'exécute aujourd'hui; mais les conseils, l'exemple de feu*** et le manuscrit qu'il m'a légué, ont soutenu mon courage chancelant. Trois mois

se sont à peine écoulés depuis sa mort, et déjà le public ingrat ne pense plus à lui. L'amitié m'impose le devoir de payer un juste tribut de reconnaissance à cet écrivain distingué.

*** naquit à **, petit hameau de la Gascogne; ses parents nous sont inconnus. Si une mort prématurée ne l'eût enlevé aux lettres, dont il faisait l'ornement, il aurait sans doute publié les mémoires de sa vie, et nous y lirions avec attendrissement des détails précieux sur son père, sur sa mère, sur ses petits frères et ses petites sœurs. C'est une perte dont la littérature ne se consolera pas aisément.

Quoi qu'il en soit, *** arriva à Paris avec une provision de vers fort honnête pour un poëte de province, et, dès les premiers jours, il débuta avec éclat dans l'*Almanach des Muses* par un distique que l'on citait encore dans ma jeunesse. Ce distique était modestement signé : M. de ***. L'année suivante, il s'éleva à la gloire du quatrain, et signa : Le chevalier de ***; enfin, la troisième année, il mit le comble à sa réputation par vingt bouts rimés, qui parurent avec la signature du *Comte de* ***.

Ce n'était pas par vanité qu'il agissait ainsi; mais il avait remarqué qu'on jugeait avec indulgence les productions des gens de qualité, et quoique les siennes fussent de véritables chefs-d'œuvre, une sotte méfiance de son talent lui faisait employer cet innocent stratagème. « J'ai fait, m'a-t-il dit cent fois avec naïveté, j'ai fait des fables bien supérieures à celles de M. de Nivernois; les siennes ont été applaudies, parce qu'il était duc et pair, et les miennes ne seraient pas lues! D'ailleurs, les Français sont toujours engoués de leur La Fontaine.

La sensation que ses pièces insérées dans l'*Almanach des Muses* avaient produite lui suscita bientôt de nombreux ennemis. L'envie, toujours acharnée contre les grands talents, s'efforça de détruire une réputation qui l'effrayait. Elle trouva des longueurs dans le distique, un pied de trop dans un des vers du quatrain; mais les bouts rimés, semblables à une lime qui use les dents du serpent, furent vainement attaqués.

Les connaisseurs les placent encore au-dessus de tout ce qui a paru dans ce genre.

*** ne crut pas avoir assez fait pour sa gloire. Toujours avide de succès, il entra dans la carrière épineuse du théâtre; c'était là que ses ennemis l'attendaient pour lui faire expier ses premiers triomphes.

Un grand nom est un poids difficile à porter.

*** l'éprouva. Peu de poëtes, de nos jours, peuvent se vanter d'avoir eu autant de pièces sifflées. Deux tragédies, qu'il composa avec une rapidité qui tient du prodige, ne purent être achevées à la première représentation. Aux Italiens, il tua sous lui trois musiciens; les autres, épouvantés, prenaient la fuite à son approche, et refusaient de travailler sur ses paroles. Quelques jours après, il fut reçu dans une célèbre académie, et son discours de réception fut encore sifflé, en dépit des règlements, et malgré le respect dû à la majesté du lieu.

Je l'avais félicité sur ses succès; je le consolai dans ses chutes, en lui montrant dans le lointain la postérité qui le vengerait de l'injustice de ses contemporains. Nous nous voyions tous les jours; mais jamais nous ne dînions ensemble. Il recevait chaque matin une invitation. Son esprit, son bon ton, ses manières agréables, le faisaient désirer à toutes les tables. Aussi avec quel mépris superbe il parlait des traiteurs! Comme il plaignait mon sort d'être obligé de payer chez ces gens-là (il ne les appelait pas autrement) un dîner détestable, tandis que toute l'année il savourait, aux dépens d'autrui, des vins exquis et des mets délicieux! « Mon ami, me dit-il un jour, j'ai perdu ma journée. » Il n'avait pas dîné en ville. Je l'ai connu trente ans; c'est la seule fois qu'un pareil malheur lui soit arrivé. Je lui demandais souvent par quels moyens il avait su se procurer une existence aussi agréable? « C'est mon secret, me répondit-il; vous ne le saurez qu'après ma mort. » Il m'a tenu parole.

La nuit du 3 au 4 septembre, nuit désastreuse! nuit ef-

froyable! il fut enlevé à la littérature et aux tables dont il faisait les délices.

Par son testament, après une longue énumération de ses dettes, dont il assigne le remboursement sur le produit de ses pièces de théâtre, il me lègue un petit manuscrit de deux feuillets, intitulé :

MOYENS QUE DOIVENT EMPLOYER LES GENS DE LETTRES POUR ALLER DINER EN VILLE.

C'est ce manuscrit qui m'a fourni les traits principaux de mon poëme. Son entreprise eût-elle jamais un but plus utile? Pourquoi Boileau ne l'a-t-il pas tentée? Au lieu d'insulter ce pauvre Colletet *qui mendiait son pain de cuisine en cuisine*, que ne lui enseignait-il le moyen de faire de bons dîners! Au lieu de cet art poétique, qui a du bon, j'en conviens, mais dont Colletet se serait fort bien passé, pourquoi le législateur du Parnasse n'a-t-il pas traité un sujet si digne de son talent? J'en suis fâché pour le siècle de Louis XIV : ce poëme manque à sa gloire.

Cependant, il faut l'avouer pour l'honneur de la littérature, les écrivains du dix-huitième siècle semblèrent avoir deviné la *Parasitique*, et, sans doute, ils durent encore cette belle découverte aux progrès des lumières et à la perfectibilité de l'esprit humain.

A cette époque à jamais glorieuse, des hommes se sont rencontrés d'un appétit incroyable, gourmands raffinés, autant qu'habiles philosophes, capables de tout entreprendre et de tout oser pour se faire ouvrir les meilleures tables, également actifs et infatigables pendant le dîner et pendant le souper, si adroits et si prêts à tout, qu'ils ne refusaient aucune invitation, eussent-il dû dîner deux fois en un jour.

Quel grand, quel intéressant spectacle! qu'il était beau de voir tous les écrivains assis aux tables des grands et des financiers, de tout ce qui avait un nom et de l'argent! Que

ces hommes furent heureux de naître dans un siècle où tout favorisait leur appétit!

C'est par eux que nous l'avons appris; c'est dans les Mémoires de leur vie qu'ils nous font connaître à combien de tables ils avaient leur couvert mis. C'est là que leur reconnaissance a éternisé les noms à jamais fameux des la Popelinière, des Beaujon, et de tant d'autres, qui ont laissé si peu d'imitateurs. C'est-là, enfin, que des femmes devenues célèbres reçoivent les honneurs de l'apothéose, parce qu'une fois par semaine elles les invitaient à leurs banquets. Grâce à leurs dîners! l'immortalité de ces honnêtes bourgeoises est aussi assurée que celle de la mère des Gracques. Voilà, riches du jour, voilà ce que l'on gagne à traiter les gens de lettres. Vous vivez ignorés : donnez-nous à dîner, et votre nom traversera les siècles à côté de celui de Mécène. Nous ne sommes point avares de nos éloges, les comparaisons les plus brillantes ne nous coûtent guère, et je vous jure que nous divinisons les gens à bien bon compte.

CHANT PREMIER.

J'enseigne dans mes vers comment un pauvre auteur
Peut des banquets du riche atteindre la hauteur.
Je dirai par quels soins, par quel heureux manége,
Il saura conserver un si beau privilége,
Et, sans prendre jamais un verre d'eau chez lui,
S'asseoir, un siècle entier, à la table d'autrui.
Toi qui laisses à jeun tes favoris fidèles,
Savant régulateur du chœur des neuf pucelles,
Apollon, dieu des vers, viens inspirer mes chants;
Ma muse engraissera tes malheureux enfants.
Hélas! sur le Parnasse il font maigre cuisine;
On y dîne fort mal, si pourtant on y dîne.
Quoi! n'est-ce donc, grand Dieu, n'est-ce que pour les sots
Que le ciel bienfaisant créa les bons morceaux?
Mais si Phébus est sourd à mon humble prière,
Jette sur mon sujet quelques traits de lumière,
Toi qui dans un seul jour dînais souvent trois fois,
O mon maître! O Montmaur[1], daigne écouter ma voix!
Descends de ton donjon; communique à ma Muse
Les secrets importants qu'Apollon lui refuse;
Ouvre-moi tes trésors; dis comment d'un bon mot
A ceux qui te traitaient tu payais ton écot.
Age heureux, siècle d'or, où le poëte à table
N'avait d'autre souci que celui d'être aimable!
Ah! ce bon temps n'est plus. D'insensibles traiteurs
Osent, leur carte en main, poursuivre les auteurs.
Il faut rester au lit : tant il est difficile,
Dans ce siècle de fer, d'aller dîner en ville!
Jamais jusqu'à l'échine un poëte crotté
A d'illustres banquets ne sera présenté.

De ces mets savoureux qu'un art brillant enfante
Il ne connaîtra point l'odeur appétissante.
C'en est fait ; qu'il renonce à ces vins que Bordeaux
Voit naître tous les ans sur ses brûlants coteaux.
Non ; ce n'est pas pour lui qu'une liqueur mousseuse,
Et de sa liberté follement amoureuse,
Frémit dans sa prison, s'indigne de ses fers,
Et lance en pétillant son bouchon dans les airs.
Vous qui, le nez au vent, et la mine affamée,
D'une bonne cuisine épiez la fumée,
Vous à qui, dans ses dons, le ciel ne départit
Que l'ardeur de rimer et beaucoup d'appétit,
Sachez que dans ce siècle, où règne la sottise,
Mieux vaut Pradon couvert qu'Homère sans chemise.
Un sot, mis à la mode, est toujours fort bien vu.
Le mérite n'est rien ; on rit de la vertu,
Et l'honneur tant vanté, l'honneur est peu de chose :
Mais, aux yeux du vulgaire, un habit en impose.
J'ai vu de vils laquais, échappés du Perron,
Recevoir, sans rougir, les honneurs du salon ;
Tandis que, condamné sur sa mauvaise mine,
L'interprète des dieux mangeait à la cuisine.
Ainsi donc, de la mode étudiant les lois,
Il faut vous habiller pour la première fois.
Rejetez loin de vous ces étoffes grossières
Que Beauvais prépara pour le dos de vos pères ;
J'aime ce drap moelleux que Sedan a tissu
Pour embellir Mondor, jadis si mal vêtu ;
J'aime ce drap léger, dont la Tamise est fière,
Ce casimir soyeux, honneur de l'Angleterre,
Que chacun veut porter, depuis qu'il est proscrit...
Mais commençons d'abord par trouver un habit.
O toi, dont l'art a su réunir nos suffrages,
Toi qui fis d'Alembert et d'autres bons ouvrages [2],
Bienfaisante Tencin ! tu n'es plus ; ta bonté
Jadis de nos auteurs voilait la nudité ;
Tes *chausses de velours* [3], chères à leur mémoire,



Non moins que tes romans éternisent ta gloire.
D'un riche et doux tissu nos poëtes couverts
Affrontaient, grâce à toi, la rigueur des hivers.
Tu n'es plus. Ah ! permets qu'en ce burlesque ouvrage
D'un tendre souvenir je consacre l'hommage :
Les lettres et l'amour te pleureront longtemps.
Il suffit; poursuivons nos travaux importants.
Suivez-moi. Voyez-vous cet ouvrier qu'on vante
Pour sa dextérité, pour sa coupe savante?
D'un salut amical chatouillez son orgueil;
Des gens de cet aloi c'est le fatal écueil.
Approchez ; dites-lui que tous les arts sont frères,
Et doivent alléger leurs communes misères;
Dites-lui, s'il le faut, pour attendrir son cœur,
Dites-lui qu'autrefois Apollon fut tailleur.
Les artistes du jour ont beaucoup de génie,
Mais ne sont pas très-forts sur la mythologie.
Enfin, vous publiez un livre merveilleux,
Un poëme en vingt chants ; faites luire à ses yeux
Son nom pompeusement cité dans la préface ;
Un bon habit, je crois, vaut une dédicace.
Victoire ! il est coupé ! — Quoi ? — Parbleu, votre habit.
Allez-vous marchander? on le donne à crédit.
Mais comment le payer? Question inutile !
Il est de s'acquitter un moyen très-facile,
Infaillible, et pourtant qui n'est pas très-nouveau.
Ce soir, à Montansier, le spectacle est fort beau :
La pièce qu'on y joue est de vous tout entière :
Donnez à ce tailleur deux billets de parterre ;
Qu'il admire le plan, le sujet et les vers,
Et que pour son payement il fredonne vos airs.
Peut-être des huissiers la sinistre cohorte
Viendra-t-elle un matin assiéger votre porte.
Que craignez-vous? Riez de leur vaine fureur ;
A-t-on jamais saisi les meubles d'un auteur?
Ne redoutez donc pas la justice importune :
J'ai trouvé votre habit ; j'ai fait votre fortune.

Quittez cet air timide; il n'est plus de saison,
Et venez sur mes pas chercher l'amphitryon.
Archiviste fameux des meilleures cuisines,
Conduis-nous, cher Grimod, aux tables les plus fines.
Dans des temps plus heureux, on trouvait à Paris [4]
Des cercles renommés, où tous les beaux esprits,
Chassant les noirs chagrins, la sombre inquiétude,
De plaire et de manger faisaient leur seule étude;
Geoffrin les accueillait [5]. Cette bonne Geoffrin
Qui voulut réunir les *bêtes* de Tencin [6],
Geoffrin que Marmontel pieusement honore,
Que célébrait Thomas, qu'un autre pleure encore.
Mais quand, malgré les cris des auteurs gémissants,
La Parque osa couper la trame de ses ans,
Une autre déité, la tendre Lespinasse [7],
Les recueillit encor, non loin de Bellechasse;
Son heureux abandon et ses douces langueurs,
Son air mélancolique, attiraient tous les cœurs.
Près d'elle on éprouvait un charme irrésistible:
Plus jeune que Geoffrin, elle fut plus sensible,
Et sut, reine adorée en sa nombreuse cour,
Cultiver à la fois les lettres et l'amour.
Pourtant, jusqu'à sa mort on crut qu'elle était sage.
Je me tais; mais Guibert en dirait davantage.
Bien d'autres, désirant vous entendre et vous voir,
Se disputaient entre eux l'honneur de vous avoir.
Les repas se pressaient pour la semaine entière;
Vous dîniez aujourd'hui chez la Popelinière [8],
Et demain chez Beaujon... jamais chez le traiteur.
Fatigué de ses pairs, souvent un grand seigneur,
Très-connu par sa table et peu par ses ouvrages,
Pour le fauteuil vacant demandant vos suffrages,
Vous invitait en corps à dîner avec lui.
De sa sombre grandeur vous dissipiez l'ennui;
Vos bons mots réveillaient sa langueur ennemie,
Car vous êtes fort gais... hors de l'Académie.
Quelle époque pour vous, ô fortunés auteurs!

Vous étiez à la mode, autant que les vapeurs.
Paris, dans ses beaux jours gravés en ma mémoire,
Paris était pour vous un vaste réfectoire.
Vous souvient-il enfin que, dans un certain lieu,
On dînait bien, pour peu qu'on ne crût pas en Dieu?
Agréables banquets! tables hospitalières!
Charmants amphitryons! aimables douairières!
Vous avez disparu... Chez qui dînerons-nous?
Un auteur ne doit pas, facile au rendez-vous,
D'un bourgeois économe, amphitryon vulgaire,
Partager tristement le très-mince ordinaire.
Regardons en pitié des mets si peu coûteux.
Celui qui dans l'Olympe, à la table des dieux,
S'enivre tous les jours d'une liqueur choisie,
Ne boit que le nectar, ne vit que d'ambroisie,
Pourrait-il, sur la terre, ignoble dans ses goûts,
Déroger en mangeant d'insipides ragoûts?
Un dîner sans façon et sans cérémonie,
On l'a dit avant moi, *n'est qu'une perfidie.*
Mais surtout évitons la soupe des rentiers,
Et tendons nos filets chez de gros financiers.
Dans cette classe encore il est un choix à faire :
L'un est mesquin, avare, et fait très-maigre chère :
L'autre tient table ouverte et vit avec honneur.
Celui qui se ruine est toujours le meilleur.
Ainsi donc, chez Mondor, faites-vous introduire;
Le hasard, un ami pourra vous y conduire.
Mondor, ancien laquais, aujourd'hui financier,
De l'odeur de sa table embaume son quartier.
Jadis, quand il quitta son toit et son village,
Un modeste bâton formait son équipage.
A Paris débarquant, sans argent, sans amis,
Parmi la valetaille empressé d'être admis,
Il brigua chez un grand l'honneur de la livrée;
Tant son âme à la honte était bien préparée!
Bientôt la scène change; audacieux fripon,
Conduit par la fortune, il s'élance au Perron;

Au fond d'une taverne y fixe sa demeure,
Et gagne, sans bouger, deux mille écus par heure.
Ce n'est pas tout; son front d'un honteux bonnet vert,
Au mépris de nos lois, s'étant trois fois couvert,
De l'aveugle Fortune il dirige la roue,
Relève un nom flétri qui traînait dans la boue;
A défaut de l'estime, usurpe la faveur,
Et d'une éponge d'or lave son déshonneur.
Dans un palais superbe, embelli par ses maîtres,
Oubliant l'humble chaume où vivaient ses ancêtres,
Il couchait sur la paille; il dort sur l'édredon,
Sur le crin élastique il jette à l'abandon
Ces membres vigoureux qui remuaient la terre
Et maniaient le soc fabriqué par son père.
Là, bercé dans les bras de son oisiveté,
La douce illusion flatte sa vanité.
Bientôt à son réveil un brillant équipage
De son faste insolent fait voler l'étalage,
Ébranle tout Paris, éclabousse les gens,
Met en feu les pavés, renverse les passants;
L'un tombe, l'autre crie et la foule murmure :
Noble délassement d'un faquin en voiture.
Son goût n'est pas très-pur; mais ses vins sont exquis;
Sa table est tous les jours ouverte aux beaux esprits;
Parasites lettrés, errants chez l'opulence,
Et véritable impôt sur les gens de finance.
On l'écoute, et jamais on ne le contredit;
Plus il est ennuyeux, plus chacun l'applaudit.
Qu'il prononce à son gré sur la pièce nouvelle,
Du couple débutant qu'il juge la querelle,
Son arrêt, sans appel, est celui d'Apollon;
Quand on donne à dîner, on a toujours raison.
Au défaut du savoir, il a cette impudence
Que donne aux maltôtiers leur subite opulence.
Entendez-le : « Messieurs, je vous l'ai déjà dit,
« Ce Voltaire, entre nous, n'était pas sans esprit.
« Je le voyais souvent et le trouvais aimable;

« Il m'a lu son Irène; elle est fort agréable.
« Sa Lettre à l'archevêque est un joli morceau.
« Je n'en disconviens pas, je fais cas de Rousseau.
« Son Émile a du bon; sa Mérope est fort belle :
« Mais pourquoi publier cette horrible Pucelle?
« Je vous le dis encore : à tous nos grands auteurs
« Je préfère Piron... Il respecte les mœurs.
« Estimable écrivain! Sa Didon, ses cantiques
« Ne peuvent offenser les oreilles pudiques.
« Hé! messieurs, sans les mœurs, les mœurs du bon vieux temps,
« Que deviendrait la Bourse? un affreux guet-apens,
« Et des spéculateurs la ruine commune.
« Il faudrait quatre mois pour y faire fortune.
« Le sucre et le café se vendraient bien moins cher.
« Les rentes sur l'État s'élèveraient au pair :
« Déjà pour en avoir, voyez comme on se presse;
« Alors tout est perdu; car je joue à la baisse.
« Les mœurs! messieurs, les mœurs! répétons-le cent fois,
« Ainsi qu'Helvétius dans son Esprit... des lois. »
Tel est Mondor : j'ai peint ses travers, ses caprices,
Mes pinceaux indulgents n'effleurent pas ses vices.
Je vous vois à ces traits sourire de pitié;
Ah! si vous connaissiez sa bizarre moitié!

CHANT DEUXIÈME.

O mes amis! fuyez, fuyez le mariage :
C'est un état fort triste et peu fait pour le sage.
Que de troubles secrets, que de soins, que d'ennui,
Sombre tyran des cœurs, il entraîne après lui !
A son joug odieux sachez donc vous soustraire ;
Laissez faire les sots, ils peupleront la terre.
Mais si tous les démons, contre vous déchaînés,
Vous ont dans leur fureur à l'hymen condamnés,
Méfiez-vous du moins d'une femme savante :
Mieux vaudrait mille fois une femme galante.
Ah ! le nouveau phénix, le plus rare trésor,
La femme qui pour vous vaudrait son pesant d'or,
C'est celle dont l'esprit, sans art et sans culture ,
Est tel qu'il est sorti des mains de la nature ;
Qui, bornant son savoir à nourrir ses enfants,
Les couve avec orgueil de ses yeux triomphants.
Qui, jamais en public, Philaminte nouvelle,
Ne déclamant ces vers qu'un autre a faits pour elle.
Des bravos que prodigue un cercle adulateur
Repousse avec orgueil le flétrissant honneur.
Du financier Mondor telle n'est pas la femme,
A de plus nobles soins elle a livré son âme
Son cœur cosmopolite et de bonté pétri
Aime tous les humains, excepté son mari.
Loin d'elle les devoirs et le titre de mère ;
Ce sont des préjugés réservés au vulgaire.
Que d'autres à sa place élèvent ses enfants ;
Elle éclaire son siècle.... elle fait des romans,
Embrasse d'un coup d'œil toute la politique,
Sonde les profondeurs de la métaphysique,

Analyse notre âme et ses affections,
Dans leurs détours obscurs poursuit nos passions,
Et prouve, d'après soi, que la mélancolie
Est le type certain d'un sublime génie *.
Elle a pris pour devise : *à l'immortalité ;*
Sur son voile est écrit : *perfectibilité.*
Elle résout d'un mot, en plaçant sa Fontange,
Ces grandes questions qui terrassent Lagrange ;
On voit sur sa toilette un *Euler*, un *Pascal*,
Salis et barbouillés de rouge végétal.
Elle trouve en Newton je ne sais quoi d'aimable,
Et l'algèbre a pour elle un charme inexprimable.
Le soir, dans un donjon, d'un regard curieux,
Au bout d'un astrolabe interrogeant les cieux,
Son œil observateur y poursuit la comète;
Lalande tous les ans lui vole une planète.
A cette femme auteur, sophiste en cotillon,
Sachez plaire, ou bientôt, chassé de sa maison,
Il vous faudra sans bruit, pressé par la famine,
Porter votre appétit à quelque autre cuisine.
Vantez donc son mérite, et, menteur effronté,
D'éloges imposteurs flattez sa vanité.
« Du cercle d'Apollon c'est la dixième muse ;
« Elle efface Tencin, La Fayette et La Suse ;
« Sévigné n'eut jamais ce talent enchanteur,
« Ce style dont la force enlève le lecteur.
« On dirait que Vénus, dès qu'elle veut écrire,
« Aime à guider sa plume, et que Pallas l'inspire :
« Tout cède à son génie, et son roman nouveau
« De Genlis pâlissante éteindra le flambeau. »
Courage, mon ami ! courage ! le scrupule,
Quand on n'a pas dîné, devient un ridicule.
Célébrez ses appas et même ses vertus;
Vantez tous ses romans que vous n'avez pas lus,
Et les vers qu'elle emprunte et les vers qu'elle achète

* Mad. de Staël. Voy. la note 2 (p. 381) de la *Gastronomie*.

Qui mentira, morbleu! si ce n'est un poëte,
Un poëte affamé?... Mais déjà dans son cœur
Le poison par degrés s'insinue en vainqueur.
Elle croit prendre place au temple de Mémoire,
Et dans un songe heureux tend les bras à la Gloire.
A sa table aussitôt vous serez invité :
Peut-on payer trop cher son immortalité?
N'acceptez pas d'abord; par une adroite amorce,
Résistez mollement, afin que l'on vous force :
Un ancien fournisseur vous attend chez Méot,
Mais qui dit fournisseur a presque dit un sot.
Vous n'aimez pas ces gens dont l'esprit est vulgaire.
Ils ont l'art d'ennuyer; dînez chez l'art de plaire.
Enfin, mon cher auteur, votre couvert est mis.
On se range, on se place, et je vous vois assis.
Respirons un moment et reprenons haleine.
Nous sommes arrivés, mais ce n'est pas sans peine,
De l'étroite mansarde où vous loge Apollon,
A cette illustre table, à ce brillant salon;
Mesurez le trajet, et du ciel, en silence,
Bénissez, mon ami, la douce providence.
Oublier un bienfait, c'est un crime odieux!
Qu'un poëte qui dîne en rende grâce aux dieux.
Payez d'un souvenir cet artisan utile,
Cet honnête tailleur, à vos yeux si docile :
Sans lui, sans cet habit dont il vous fit présent,
Vous dîneriez chez vous... et vous savez comment.
Mais un ventre affamé n'aura jamais d'oreilles;
Le vôtre, déjà prêt à faire des merveilles,
S'afflige du retard, et demande tout bas
Pourquoi, le couvert mis, le dîner ne vient pas.
On a servi... Des mets le pompeux étalage
Provoque sa fureur et l'excite au carnage.
A cet empressement, à cette noble ardeur,
Qui ne reconnaîtrait l'appétit d'un auteur?
Eh bien donc! j'y consens; il faut le satisfaire.
Pourtant il est encore un avis nécessaire,

Devez-vous manger peu ? mangerez-vous beaucoup ?
Boirez-vous sobrement ? boirez-vous coup sur coup ?
Recevez sur ce point d'une haute importance
Les utiles leçons de mon expérience.
Vous dînez aujourd'hui ; mais est-il bien certain
Que la fortune encor vous sourira demain ?
On ne le sait que trop, la déesse est volage :
Mangez donc pour deux jours, c'est un parti fort sage.
Je sais bien que Salerne en décide autrement ;
Son école vous dit : mangez peu, mais souvent.
Ce précepte est fort bon : sans vouloir le combattre
Vous mangez rarement, mangez donc comme quatre.
N'êtes-vous pas auteur ? Cette profession
Vous a mis à l'abri d'une indigestion.
C'est un bienfait du ciel ; sa bonté secourable
Daigne nous garantir des dangers de la table.
Par lui tout ici-bas est si bien ordonné
Qu'auteur jamais n'est mort pour avoir trop dîné.
N'allez pas cependant vous gonfler de potage,
Sur un bœuf insipide assouvir votre rage ;
Aux yeux des vrais gourmands vous passeriez bientôt
Pour un de ces bourgeois qui toujours de leur pot
Offrent à leurs amis la fortune mesquine,
Et dont la ménagère, en sa triste routine,
Ne sait rien qu'apprêter la soupe et le bouilli,
Et n'ose se permettre un très-maigre rôti
Qu'à ces jours solennels qu'on nomme jours de fêtes.
Un enfant d'Apollon a des goûts plus honnêtes.
Gardez-vous d'imiter cet auteur campagnard
Chez un nouveau Crésus invité par hasard,
Qui parmi ces trésors qu'un art divin apprête
Ne trouvait rien de bon et détournait la tête.
Que dis-je ! environné de mets délicieux,
Qui flattaient l'odorat, qui séduisaient les yeux,
Il regrettait tout haut sa rustique cuisine,
Son vin du cabaret et sa chère mesquine,
Et du malin convive excitant le brocard,

Demandait qu'on lui fît une omelette au lard.
Choisissez vos morceaux. D'un appétit vulgaire
Modérez la fureur pour mieux la satisfaire.
Allons, préparez-vous. J'aperçois les laquais
Chargés de mets nouveaux, succombant sous le faix.
Mais que vois-je, bon Dieu ! vous diriez que la terre,
Des plaisirs de Mondor esclave tributaire,
Pour réveiller les sens de ce nouveau Broussin,
A doublé les trésors qui naissent dans son sein.
Quelle profusion ! mais ses goûts exotiques
Dédaignent ce qui plaît à nos palais rustiques :
Pour se le procurer, il faut trop peu de soin ;
Rien ne lui semble bon que ce qui vient de loin ;
Et sa table admirant sa parure étrangère,
Se couvre des présents d'un nouvel hémisphère.
En vain la politique, habile en ses ressorts,
D'une chaîne d'airain veut enceindre nos ports ;
L'intérêt se les ouvre, et, traversant les ondes,
Rapporte chez Mondor les produits des deux mondes
Ah ! que fais-je, insensé ! par un vers importun
J'irrite l'appétit de quelque auteur à jeun.
Olympis, au teint blême, à la gueule affamée,
Du haut d'un galetas hume cette fumée,
Dont l'agréable odeur, parfumant le quartier,
Monte et va le trouver au fond de son grenier.
De ces mets inconnus la saveur nourrissante
Semble avoir ranimé sa verve languissante.
Il invoque sa muse ; il prend un *Richelet :*
Ses traits sont altérés ; son délire est complet.
Sur une chaise usée il trépigne, il s'agite ;
On dirait qu'Apollon et le presse et l'irrite :
Telle sur son trépied, pleine d'un saint transport,
Une vieille sibylle interroge le sort.
Il compose... Messieurs, craignons de le distraire,
Mais plaignons ses lecteurs et surtout son libraire.
Quel bruit vient me frapper ? entendez-vous sa voix
Exhaler tristement ces plaintes sur les toits ?

« Quoi! cet obscur Mondor, Turcaret méprisable,
« Savourant sous mes yeux les douceurs de sa table,
« Tranquille, jouissant de son heureux destin,
« Sans cesse irritera mes désirs et ma faim!
« Et moi, fils d'Apollon, moi qui, sur le Parnasse,
« Suis l'égal de Delille et marche auprès d'Horace;
« Moi, dont la verve heureuse, et qui ne peut tarir,
« Embellit le papier qu'elle fait renchérir;
« Pour prix de tant de vers, pour tant de renommée,
« Je vivrai tristement de gloire et de fumée!
« J'irai dans l'antre obscur d'un sale gargotier
« Prendre un maigre dîner, qu'encore il faut payer!
« Dois-je donc le souffrir? Non... Par cet Athénée
« Où, douze fois par an, ma tête couronnée
« Au-dessus du public s'élève avec orgueil;
« Par l'Institut enfin qui me tend un fauteuil,
« Je jure que, bravant la fortune contraire,
« Je cesse dès ce jour un jeûne trop austère.
« Qu'à sa table Mondor se prépare à me voir;
« Sans crainte, à ses côtés, je vais, je vais m'asseoir;
« Et, dévorant ces mets dont l'odeur m'importune,
« J'aiderai ce traitant à manger sa fortune. »
Il dit, et, revêtu d'un habit tout poudreux,
Que les vers acharnés se disputent entre eux,
Aussi prompt que l'éclair, il traverse la rue;
La porte de Mondor déjà s'offre à sa vue.
Cependant l'appétit lui servant d'Apollon,
Il a, chemin faisant, de son amphitryon,
Dans un sonnet pompeux improvisé l'éloge.
Il frappe... Le portier, qui ronfle dans sa loge,
Se réveille en sursaut et tire le cordon.
Le poëte s'élance... — Arrêtez! votre nom?
— Olympis;... un avis d'une importance extrême
Exige qu'à Mondor je parle à l'instant même.
Il y va de ses jours. — Montez; c'est au premier;
L'on vous introduira. Le vigilant portier
A ces mots se rendort; mais sa femme indiscrète

Par un coup de sifflet annonce le poëte.
Malheureux Olympis ! tu pâlis de frayeur.
Ce fatal instrument a déchiré ton cœur;
O triste souvenir! Tu crois que le parterre
Qui toujours à tes vœux s'est montré si contraire,
Au son de ses sifflets te poursuit en ces lieux !
Mais un nuage obscur déjà couvre ses yeux !
Il chancelle; bientôt ses membres s'engourdissent,
Sa force l'abandonne et ses genoux fléchissent;
Au pied de l'escalier, sans chaleur et sans voix,
Il tombe... Il tombe, hélas! pour la dernière fois.
Plaignons son sort; mais vous que le ciel secourable
Veut bien initier aux douceurs de la table,
Prolongez par vos soins un plaisir incertain;
Je vous le dis encor; songez au lendemain.
De tous les animaux que l'appétit irrite,
Les auteurs, on le sait, digèrent le plus vite.
Quoi! dans leur estomac le ciel a-t-il donc mis
Cette active chaleur qui manque à leurs écrits?
Ou d'un pylore étroit l'indulgente nature
A-t-elle pour eux seuls élargi l'ouverture?
Je l'ignore. Buffon, qui n'était pas un sot,
Dans ses savants écrits n'en a pas dit un mot.
Qui pourrait à nos yeux dévoiler ce mystère?
Lacépède lui seul... Mais il a mieux à faire.
Gardons-nous de traiter un si grave sujet,
Nous connaissons le mal; prévenons en l'effet.

CHANT TROISIÈME.

Ingénieux enfants des bords de la Garonne,
Venez, que sur vos fronts je tresse une couronne.
Votre gloire, il est vrai, remplissant l'univers,
N'attend pas, pour briller, le secours de mes vers.
Dès longtemps vous savez, sur la scène comique,
Faire rire aux éclats le plus mélancolique.
Vos mensonges fameux, vos combats, vos bons mots,
Et surtout vos bons tours, impôt mis sur les sots,
Remplissent vingt recueils, œuvres récréatives,
De la gaîté gasconne immortelles archives.
En quoi pourraient mes vers accroître un tel renom?
Chers amis, je le sais; mais de votre beau nom
Puis-je ne pas orner les pages d'un poëme
Où, pour nos écrivains, moderne Triptolème,
J'enseigne le grand art de dîner chez autrui?
Jamais Gascon ne prit un verre d'eau chez lui.
Parasites que Rome et la Grèce ont vus naître,
Tombez à ses genoux, connaissez votre maître;
Et toi, poëte à jeun, dont le ventre affamé
Attend pour bien dîner ce poëme imprimé,
Pour te mettre bientôt au nombre des adeptes,
Son exemple vaudra mieux que tous mes préceptes.
A de nobles festins veux-tu te maintenir,
Le premier des talents est celui de mentir.
D'un rustre, d'un faquin encense les sottises;
Comme des traits d'esprit vante ses balourdises;
A ses fades bons mots, à ses grossiers lazzis,
Accorde, pour lui plaire, un aimable souris.
Dès qu'il ouvre la bouche, applaudis-le d'avance,

Et, s'il ne parle pas, admire son silence.
De ce manége adroit le succès est certain ;
Mondor, se rengorgeant, t'invite pour demain.
Mais si des préjugés la voix se fait entendre,
Au rôle de flatteur si tu crains de descendre,
Retourne, philosophe, en ton sale grenier ;
Avec les rats voisins partage un mets grossier,
Et, pour le juste prix de ton noble courage,
Mange avec dignité ton pain et ton fromage.
Tu reviens ; je poursuis mes utiles leçons.
Tous ces vains préjugés sont de vieilles chansons ;
D'un chimérique honneur ne fais point étalage ;
L'honneur, tyran des sots, est le jouet du sage.
A quoi bon conserver une sotte pudeur ?
L'usage a décidé : tout poëte est menteur,
Horace le premier... Sais-tu pourquoi, dans Rome,
Mécène obtint jadis un brevet de grand homme,
Et placé près d'Auguste, au siècle des beaux vers,
Partageait avec lui l'encens de l'univers ;
Pourquoi les beaux esprits, lui consacrant leurs veilles,
D'un rhythme adulateur chatouillaient ses oreilles,
Célébraient ses talents, vantaient tous ses aïeux,
Et le faisaient monter au rang des demi-dieux ?
Sais-tu pourquoi son nom, éloge magnifique,
Aux protecteurs des arts même aujourd'hui s'applique ?
C'est que Mécène avait un fort bon cuisinier,
Un cuisinier artiste, expert en son métier.
Des mets les plus friands sa table était fournie.
Horace bien repu s'écriait : Quel génie !
Ce que chez lui surtout il trouvait de divin,
Crois-moi, ce n'était pas ses aïeux, mais son vin.
Sans cet heureux nectar qu'à grands flots il fit boire,
Mécène aurait perdu tous ses droits à la gloire ;
Des poëtes à jeun les muses aux abois,
Alors, pour le chanter n'auraient plus eu de voix ;
Plus de vers, plus d'encens ; à des tables nouvelles
Horace eût récité ses odes immortelles.

Au-dessus de Mécène élève ce traitant
Dont le rare mérite est en argent comptant.
Tu peux même au besoin le proclamer auguste,
Et la comparaison lui paraîtra fort juste !
Que ton esprit fertile en prose comme en vers
Célèbre ses vertus et ses talents divers.
Que de son nom gravé les lettres majuscules
D'un brillant frontispice ornent tes opuscules,
Et qu'un pompeux éloge offre à sa vanité
L'avant-goût savoureux de l'immortalité.
Peut-être voudra-t-il enlever cette crasse
Qui d'une croûte épaisse enveloppe sa race.
Caresse cette idée, et, d'Hozier à la main,
Dénature à l'instant quelque vieux parchemin.
A ses yeux éblouis exhume avec adresse,
Écrits en vieux gaulois, ses titres de noblesse,
Et, nourrissant l'orgueil d'un rustre ambitieux,
Pour prix de ses dîners donne-lui des aïeux.
Ils tenaient autrefois un rang considérable,
L'un d'eux par Pharamond fut nommé connétable,
A la chambre des pairs ils étaient tous assis
Auprès des Mortemars et des Montmorencis.
Dans mille endroits divers, nos plus vieilles chroniques
Racontent leurs exploits en termes magnifiques;
Mais, sous Philippe-Auguste, une intrigue de cour
Les forçant de quitter ce perfide séjour,
Ces nobles exilés, amis de la nature,
Allèrent de leurs champs contempler la verdure.
Et, depuis, renonçant à de tristes honneurs,
Nouveaux Cincinnatus, dégoûtés des grandeurs,
Ils ont laissé dormir leur gloire héréditaire,
Et, par philosophie, ont labouré la terre.
Le sot ! il croira tout ; mais, pour mieux réussir,
Il est d'heureux instants qu'il faut savoir choisir.
Ne va point dès l'abord, en entrant sur la scène,
Crier à ce nigaud : Vous êtes un Mécène.
Attends que, des buveurs menaçant la raison,

Le pétillant Aï bouillonne en sa prison,
Et, prompt à terminer ses folâtres conquêtes,
Fasse, avec son bouchon, sauter toutes les têtes.
Alors tu peux tout dire ; alors tout est souffert :
Tel doute à l'entremets, qui croit tout au dessert.
Il est enfin venu, le moment favorable
De payer ton écot par un couplet aimable ;
Que notre financière en soit l'unique objet :
Où pourrais-tu trouver un plus digne sujet ?
Dirai-je par quel art tes vers sauront lui plaire ?
Ton intérêt l'exige ; il faut le satisfaire.
De Boileau suranné dédaigne les avis ;
Des préceptes nouveaux de nos jours sont suivis.
Ne dis rien comme un autre..... Offres-tu cette rose
Qui toujours, pour la rime, est fraîchement éclose,
Dans un couplet galant étale ce jargon
Qui charme, qui ravit nos femmes du bon ton :
« *Madame,* diras-tu, *je vous rends à vous-même.* »
Ce qui ne s'entend pas, voilà ce que l'on aime.
Un style entortillé cause certain plaisir
Qu'on ne définit pas, qu'on ne peut que sentir.
Ah ! que le naturel est une horrible chose !
Je le hais à l'excès. Je veux que sur la rose
Ton esprit bien tendu fasse cent calembours
Qu'on n'entendra jamais, qu'on redira toujours ;
Qu'enfin ton nom fameux, jusqu'au rivage sombre,
D'un célèbre marquis aille importuner l'ombre.
O de Bièvre ! ô mon maître ! incomparable auteur !
Pourquoi sur ton déclin fis-tu *le Séducteur?*
Ainsi donc, que ta plume, à l'énigme exercée,
Ne nous laisse jamais deviner ta pensée.
Que tes petits couplets, à force d'être obscurs,
Deviennent le tourment des Œdipes futurs.
S'exprimer clairement, sans recherche pénible,
D'un esprit contrefait est le signe infaillible.
Que ne puis-je en ces vers, pour hâter tes progrès,
Du style précieux t'expliquer les secrets !

Mais il est dans ce genre un grand modèle à suivre ;
C'est Demoustier : ami, médite bien son livre.
Lui seul peut remplacer ces auteurs trop vantés,
Ces Grecs et ces Latins à tout propos cités,
Qui, dans leurs froids écrits qu'a dictés la nature,
Ne nous mettent jamais l'esprit à la torture,
Et n'ont reçu du ciel, avare en ses présents,
Qu'un sublime génie et beaucoup de bon sens.
Que Demoustier soit donc ta lecture ordinaire ;
C'est avoir profité que de savoir s'y plaire.
Son talent cependant commençait à faiblir ;
Parfois au naturel il semblait revenir.
Il n'est plus, et la mort à propos vint le prendre ;
Car ses lecteurs surpris commençaient à l'entendre.
Mais si, comme ton cœur, ton esprit simple et pur
N'ose encore aspirer à l'honneur d'être obscur,
Dégoûté des rébus que tout Paris admire,
Si pour être compris tu crois qu'il faille écrire,
Il est des lieux communs, et cependant fort beaux,
Qui depuis deux mille ans semblent toujours nouveaux :
Le *Trésor des Boudoirs* et l'*Almanach des Grâces*,
Vingt autres almanachs qui marchent sur leurs traces,
A la muse novice offrent des vers heureux
Dont tu peux enrichir tes couplets amoureux.
Dans ces recueils où l'art embellit toute chose,
Chaque objet s'applaudit de sa métamorphose.
Le plus hideux visage et le plus rebutant,
S'y transforme soudain en un astre eclatant.
Un poëte, oubliant qu'elle est borgne et boiteuse,
Sous le nom de Philis chante sa ravaudeuse ;
Ses yeux vifs et perçants lancent des traits vainqueurs
Qui commandent l'amour et captivent les cœurs.
Séduisante sans art et belle sans parure,
Elle a de Vénus même emprunté la ceinture.
Aux chaleurs de l'été, sous un soleil brûlant,
Va-t-elle pour cinq sous, dans un bain dégoûtant,
Laver un corps crasseux et des appas immondes,

C'est encore Vénus sortant du sein des ondes
Mais, quoi! de mes leçons je te vois révolté!
Diviniser des sots outrage ta fierté.
Je n'ajoute qu'un mot; mais ce mot en vaut mille :
Flatter est le seul art d'aller dîner en ville.
Hé! n'avons-nous pas vu des poëtes penseurs,
De ma triste patrie ardents réformateurs,
De ces grands qu'ils trouvaient si vains, si méprisables,
Philosophes gourmands, environner les tables?
Aux abus du pouvoir ils voulaient mettre un frein :
La dignité de l'homme était leur seul refrain.
Cependant, à l'affût des meilleures cuisines,
Ils savaient adoucir leurs farouches doctrines,
Et, pour de bons dîners vendant leur Apollon,
Ils dénigraient les rois mais ils chantaient Beaujon.
Marche donc sur leurs pas... Dans ce métier facile,
Le plus sot est souvent un homme fort habile :
La plus fade louange est toujours de saison.
Déjà je vois en toi l'ami de la maison :
Mais rendons ta victoire encor plus assurée;
Les maîtres sont à nous; conquérons la livrée.

CHANT QUATRIÈME.

Par d'insolents laquais, au regard effronté,
L'honnête parasite est souvent insulté.
On dirait que le ciel tout exprès les fit naître
Pour tourmenter les gens qui dînent chez leur maître.
Mais surtout d'un auteur la mine leur déplaît;
Chaque morceau qu'il mange est un vol qu'il leur fait :
Aussi cette canaille à l'envi le brocarde :
Frontin, d'un air moqueur, en passant, le regarde;
Les autres de le voir paraissent étonnés;
Jusqu'au petit jockei qui vient lui rire au nez;
Enfin le chien griffon, instruit par leur malice,
Aboie à son approche et le mord à la cuisse.
Vainement sous les yeux d'un maître respecté,
Tu te crois à l'abri de leur malignité :
Ce valet, à ton air, qui te juge poëte,
D'un ris mal étouffé pouffe sous sa serviette;
Servir un pauvre auteur révolte sa fierté,
Il insulte tout bas à ta voracité.
Demandes-tu d'un plat, il fait la sourde oreille,
En place de gigot t'apporte de l'oseille;
Ou bien lorsqu'un morceau, non sans peine obtenu,
Flatte ton appétit trop longtemps retenu,
Écartant avec art ton avide fourchette,
Le traître l'escamote en te changeant d'assiette :
Étrangles-tu de soif, il te donne du pain;
C'est du pain qu'il te faut, il te verse du vin.
Heureux, si quelquefois, pour combler ta détresse,
Le drôle, adroitement feignant la maladresse,
Sur ton unique habit, passe-port chez les sots,

D'un jus gras et brûlant n'épanche pas les flots.
Étouffe, quoi qu'il fasse, une rage impuissante;
Ménage des valets la race malfaisante;
Il faut songer à tout : qui sait si, quelque jour,
Ce laquais, devenu maître et riche à son tour,
De l'hôtel de Mondor faisant même l'emplette,
Ne voudra pas encor hériter du poëte,
Et, pour prix d'un affront patiemment souffert,
Ne viendra pas t'offrir à sa table un couvert!
Digère, en attendant, ses gentilles malices;
Fais plus : avec douceur offre-lui tes services.
Il ne sait pas écrire : à l'instant que ta main
Trace sous sa dictée une épître à Germain,
Un poulet à Nérine, un état des emplettes
Qu'avec un fort grand gain pour son maître il a faites;
Pour Marton, s'il le faut, fais-lui quelques couplets.
Je te l'ai déjà dit, ménage les valets.
Il en est un surtout qui, par son ministère,
Peut être à tes desseins favorable ou contraire;
C'est celui qui, gardant le seuil de la maison,
Attentif au marteau, tient en main le cordon,
Voit quiconque entre ou sort, en passant l'interroge,
Et pour les visitants tient registre en sa loge.
Ah! crains de lui déplaire; il te dirait toujours :
« Ils sont à la campagne allés passer deux jours; »
Ou bien : « Ils sont en ville; » ou : « L'on n'est pas visible. »
Gagne donc de l'hôtel ce cerbère inflexible :
Ses enfants sont hideux, sales et contrefaits;
Vante leur propreté, leur bon air, leur teint frais :
Badine avec son chien; sur le dos de sa chatte
Passe de temps en temps une main délicate;
Pour sa femme surtout de respect sois pétri :
Elle règne à la porte et mène son mari.
Elle est vaine, méchante et communicative;
Qu'en apparence au moins son babil te captive;
Écoute sans ennui ses éternels caquets
Sur elle et son époux, le frotteur, les laquais;

Sur monsieur, sur madame et sur leur demoiselle,
Sur l'ancienne soubrette ou bien sur la nouvelle,
Sur les voisins enfin. La loge d'un portier
Est le vrai tribunal où se juge un quartier.
Mais, plus puissant encore, un autre personnage
Demande tes respects, a droit à ton hommage;
C'est Marton : la livrée obéit à sa voix;
Souvent le maître même est soumis à ses lois.
De tes soins délicats qu'elle soit la conquête;
Adresse-lui tes vœux... Tu détournes la tête!
Insensé! de Marton tu dédaignes le cœur!
Tant d'orgueil entre-t-il dans l'âme d'un auteur,
Et d'un auteur à jeun qui veut dîner en ville?
Vraiment il te sied bien d'être aussi difficile!
Moins altier, mais plus sage, un poëte autrefois 9,
Issu du même sang que celui de nos rois,
Oubliant à propos son auguste lignage,
Par un utile hymen payait son blanchissage :
Et toi, tu rougirais de faire un doigt de cour...
Ah! qu'au moins l'appétit te donne de l'amour.
Tu ne connais donc pas l'important ministère
Que Marton sait remplir dans l'ombre du mystère?
Soubrette n'eut jamais d'aussi rares talents;
C'est elle qui remet les poulets aux galants,
Et, leur ouvrant le soir une porte secrète,
Leur fait voir sa maîtresse ailleurs qu'à sa toilette.
Enfin, goûtant le fruit de mes sages avis,
Tous les jours chez Mondor je vois ton couvert mis :
Tu règnes en ces lieux; sa table est ton empire.
Présent, il te caresse; absent, il te désire.
Admirant ton esprit, sa femme, chaque soir,
Pour te lire ses vers t'appelle en son boudoir,
Te soumet ses romans, effroi de son libraire,
Et même avec bonté te permet de les faire.
Tout change : le jockei, moins vif et moins bouffon,
Daigne parfois répondre à ton salut profond;
D'un regard dédaigneux, l'antichambre en silence,

Moins prodigue d'affronts, adoucit l'insolence.
Tu parais : aussitôt l'on t'annonce ; et Frontin,
Ce superbe laquais, si fier et si hautain,
Devenu tout à coup facile et débonnaire,
S'abaisse jusqu'à toi, te permet de lui plaire.
La maison tout entière est prise en tes filets ;
Ta souplesse a conquis le maître et les valets.
Mais quand on croit toucher au faîte de sa roue,
De notre illusion la Fortune se joue.
Elle a frappé Mondor d'un coup inattendu :
Ses projets sont détruits ; son crédit est perdu,
Que dois-tu faire alors ? rester ? prendre la fuite ?
Dans le récit suivant tu liras ta conduite.
Naguère dans Paris le traitant Floridor,
Dont tant de créanciers se souviennent encor,
Avait, en s'amusant, soit bonheur, soit adresse,
Gagné des millions à la hausse, à la baisse.
De ce profit honteux il usait noblement,
Mangeait comme un glouton et pensait sobrement.
Cet heureux financier, enfant de la nature,
Était fort étranger à la littérature ;
Il violait la langue en tous ses plats discours,
Et dans nos bons journaux ne lisait que le *cours*
Mais, la Bourse fermée, il ne savait que faire ;
A sa table du moins il voulait se distraire,
Et, pour chasser l'ennui qui galope les sots,
A nos mauvais auteurs servait de bons morceaux.
Il invitait, sans choix, ce fretin du Parnasse,
Qui, pour un bon dîner, offre une dédicace,
Ces écrivains féconds que l'on n'a jamais lus,
Ces enfants d'Apollon à leur père inconnus.
A leur tête, Damon, gourmand insatiable,
Tenait chez Floridor un rang fort honorable ;
Il avait, le premier, dans des couplets charmants,
Chanté l'amphitryon, sa femme et ses enfants,
Son immense crédit, ses talents en finance,
Et de tous ses calculs l'heureuse prévoyance.

Même, le vin aidant, une fois au dessert,
Il l'appela tout bas successeur de Colbert.
Aussi, dès qu'il avait déplié sa serviette,
Les mets les plus exquis assiégeaient son assiette.
On lui gardait toujours ce morceau de gigot
Qu'en un savant journal a célébré Grimod;
Ce morceau qu'un gourmand d'un œil avide observe,
Que l'adroit D*** avec soin se réserve;
Ce morceau savoureux, si cher aux amateurs,
Mais que ne connaît pas le peuple des mangeurs.
Le champagne pour lui recommençait sa ronde,
Et Bordeaux l'abreuvait de sa liqueur féconde.
Hélas! ces jours heureux, et trop tôt éclipsés,
Par des jours de douleur se virent remplacés.
A peine sur la place un sinistre murmure
Eut-il de Floridor flétri la signature,
Et, du fatal bilan lugubre avant-coureur,
Aux pâles créanciers annoncé leur malheur,
Que l'on vit à l'instant les muses mercenaires
En foule se presser aux tables étrangères,
Et, fidèles à l'or, et non pas à l'honneur,
A de nouveaux traitants se vendre sans pudeur.
Tels ces oiseaux frileux, sitôt que la nature
Par de tristes apprêts annonce la froidure,
S'assemblent à la hâte, et, fuyant nos frimas,
Passent par escadrons en de plus doux climats:
Tels on vit nos auteurs, parasites volages,
Fuir et porter ailleurs leurs vers et leurs hommages.
Où courez-vous? De grâce, arrêtez, imprudents!
Observez la cuisine et ses fourneaux ardents:
De votre amphitryon le sort est déplorable;
Mais a-t-il annoncé qu'il reformât sa table?
Damon n'imite pas ces faux amis du jour,
Qu'un désastre subit éloigne sans retour.
Fidèle à ses devoirs, à l'amitié fidèle,
Des Pylades futurs il sera le modèle.
« Ne quittons pas, dit-il, un ami malheureux.

« L'infortune a des droits sur un cœur généreux.
« Moi seul adoucirai ses peines, ses alarmes ;
« Aux larmes qu'il répand je mêlerai mes larmes,
« Les pleurs que l'on confond paraissent moins amers :
« J'ai joui de ses biens, partageons ses revers
« Fuyez, amis trompeurs ; allez, troupe importune,
« D'un traitant plus heureux adorer la fortune.
« L'intérêt vous prescrit cette infidélité ;
« Moi, je suis le conseil que l'honneur m'a dicté,
« Et, tant que Floridor conservera sa table,
« Il verra qu'il lui reste un ami véritable,
« Un de ces amis sûrs, si rares aujourd'hui :
« Oui, jusqu'au dernier jour, je dînerai chez lui. »
Fidèle à ce serment, Damon eut le courage
D'y manger plus souvent, d'y manger davantage.
On vanta son bon cœur, sa sensibilité ;
Le trait était nouveau, partout il fut cité.
Il devint le sujet d'un drame sans malice
Qui balança deux jours le succès de Jocrisse,
Deux jours entiers la pièce attira tout Paris,
Et même les banquiers en furent attendris.
Du sensible Damon l'âme compatissante
Se livra tout entière à l'amitié souffrante :
Le matin il volait chez son cher Floridor.
Et le soir, à souper, on l'y trouvait encor.
Tendre consolateur, convive inébranlable,
Il partagea toujours ses malheurs et sa table.
Mais quand des créanciers l'insolente clameur,
Jusque sur la cuisine étendant sa fureur,
De vingt fourneaux brûlants vint éteindre la flamme :
« Ah ! ce dernier malheur doit accabler mon âme,
« Fuyons, dit-il, fuyons ; mes soins sont superflus :
« Comment vivre en ces lieux, puisqu'on n'y dîne plus ? »
Il dit, et décampa... Banquiers, gens de finance,
Courtiers et cordons bleus de la Banque de France,
Chacun voulut l'avoir... Mais, par l'honneur guidé,
Il soutint constamment son noble procédé.

Toujours de Floridor il vantait le mérite;
Soupirant, l'œil humide, excusait sa faillite.
Contre ses faux amis il s'indignait encor,
Sans cesse il l'appelait : Ce pauvre Floridor;
Et, par un de ces traits qu'un cœur sensible inspire,
Une fois à sa porte il vint se faire écrire.
C'est ainsi que ma muse égayait ses loisirs,
Lorsque deux Champenois [10], consultant nos plaisirs,
Démentaient leur pays par des *Lettres* aimables.
Des drames couronnés critiques équitables,
Ils condamnaient le plan, le sujet et les vers,
Et, jugeant l'Institut qui juge de travers,
Des poëtes assis sur leur char de victoire
Déchiraient le laurier et flétrissaient la gloire.
Quelle audace!... Pour moi, je crus, tant j'avais peur,
Que les Dieux irrités, signalant leur fureur,
Vengeraient cette injure, et qu'armés de leur foudre
Ils réduiraient soudain les Champenois en poudre.
Mais non; nous avons vu triompher le bon goût :
Ainsi que l'Institut, la Champagne est debout.
Je l'avoue : elle attaque un tribunal auguste;
Mais que faire, messieurs? Si la critique est juste,
Et si, sachant unir la grâce à la raison,
Nos Champenois du ciel ont reçu l'heureux don
D'amuser, de convaincre, et de plaire et d'instruire,
Le parti le plus sage est celui de les lire.

FIN DE L'ART DE DINER EN VILLE.

NOTES.

[1] PAGE 395, VERS 18.

O mon maître! ô Montmaur!

Illustre parasite que son esprit, ses bons mots et son appétit ont immortalisé. Sallengre a publié des Mémoires sur ce grand homme. En les lisant, on croit lire une des vies de Plutarque.

Il fit d'abord le métier de charlatan à Avignon, où il gagna beaucoup d'argent; mais, un ordre du magistrat l'ayant fait sortir de cette ville, il vint à Paris, s'appliqua au droit, et se fit recevoir avocat. Enfin en 1623, Jérôme Goulu, professeur de langue grecque au collége Royal, lui vendit sa chaire. Montmaur avait infiniment d'esprit, et même d'érudition; il avait lu tous les bons auteurs de l'antiquité; et, aidé d'une prodigieuse mémoire, jointe à beaucoup de vivacité, il faisait des applications très-heureuses des traits les plus remarquables. Il est vrai que c'était presque toujours avec malignité, ce qui excita contre lui la fureur de tous ceux qui furent l'objet de ses plaisanteries.

Il logeait dans un donjon du collége de Boncourt, dans l'endroit le plus élevé de Paris, afin, disaient ses ennemis, de mieux découvrir la fumée des meilleures cuisines. Comme il recevait souvent deux ou trois invitations pour le même jour, craignant d'en manquer une seule, il fut obligé d'acheter un cheval, qui était toujours nourri aux frais de ceux qui invitaient son maître.

Admis chez toutes les personnes de qualité, Montmaur les amusait par ses ingénieuses réparties. Aussi disait-il souvent : *Qu'on me fournisse les viandes, je fournirai le sel.* Il le ré-

pandait à pleines mains aux tables où il se trouvait; mais c'était surtout aux mauvais poëtes qu'il en voulait. Un jour, chez M. de Mesmes, un rimeur détestable vantait beaucoup des vers qu'il avait composés en l'honneur d'un lapin. *Ce lapin-là n'est pas de garenne*, lui cria brusquement Montmaur; *servez-en d'un autre.* Il dînait chez M. le chancelier Séguier : en desservant, on laissa tomber du bouillon sur lui; il dit, en regardant le chancelier, qu'il soupçonnait être l'auteur de cette plaisanterie : *Summum jus, summa injuria.* Jeu de mots fort ingénieux pour ceux qui entendent le latin.

Un domestique s'amusant à lui retirer son assiette, sans lui laisser le temps de manger une aile de poulet qu'on venait de lui servir, il lui donna sur la main un coup du manche de son couteau, en lui disant : *Apprenez à lire, mon ami, et ne prenez pas les ailes* (L) *pour des os* (O).

Les convives bavards lui étaient insupportables. Étant un jour à table avec plusieurs personnes qui parlaient fort haut, et ne s'arrêtaient jamais : *Eh! messieurs*, leur dit-il, *un peu de silence, on ne sait ce qu'on mange.*

Quelqu'un ayant dit que les médecins grecs soutenaient qu'il fallait dîner légèrement, mais manger davantage à souper, et que les Arabes, au contraire, croyaient qu'il fallait faire un léger souper, mais un bon dîner : *Eh bien!* dit Montmaur, *je dînerai avec les Arabes, et je souperai avec les Grecs.*

Un avocat, fils d'un huissier, résolut de le mortifier en dînant chez le président de Mesmes. Il convint avec d'autres convives de ne point le laisser parler : ils devaient se relever les uns les autres; et dès que l'un aurait achevé de parler, un autre devait prendre la parole. Montmaur arrive, l'avocat crie : *Guerre! guerre! — Monsieur*, lui dit notre professeur, *vous dégénérez, car votre père a crié toute sa vie : Paix là! paix là!* L'avocat fut si déconcerté, qu'il ne put dire un mot de tout le dîner.

On pourrait faire un joli recueil intitulé : *Montmauriana.* On mettrait en tête un abrégé de la vie de cet homme vraiment illustre, et ce petit volume serait le bréviaire de tous les auteurs qui vont dîner en ville.

[2] PAGE 396, VERS 34.

Toi qui fis d'Alembert et d'autres bons ouvrages,
Bienfaisante Tencin.

D'Alembert était fils de madame de Tencin et du chevalier Destouches ; il fut exposé sur les marches de l'église de Saint-Jean-le-Rond, et recueilli par une pauvre vitrière, qui lui donna tous les soins d'une mère tendre. On rapporte que madame de Tencin, lorsque les talents de ce fils commencèrent à jeter quelque éclat, voulut se faire connaître à lui, et que le jeune géomètre, peu sensible à cette marque tardive et équivoque d'amour maternel, répondit : *Je ne connais qu'une mère, c'est la vitrière.* « J'aime à croire, dit M. Auger, auteur d'une excel-« lente Notice sur madame de Tencin, j'aime à croire que, « dans cette occasion, son cœur se reprocha bien vivement d'a-« voir sacrifié le plus doux et le plus naturel des devoirs au soin « d'une réputation qu'elle avait déjà fortement compromise. »

Sa maison était le rendez-vous des savants et des gens de lettres. Fontenelle et Montesquieu étaient les personnages les plus assidus de sa société. « On ne pouvait, dit Duclos, avoir « plus d'esprit, et elle avait toujours celui de la personne à qui « elle avait affaire. » Douée de beaucoup de finesse et de vivacité, entourée continuellement d'hommes aimables et spirituels, il n'était pas possible qu'il ne lui échappât, soit des mots piquants, soit de ces traits d'observation ou de sentiment qu'on rencontre si souvent dans ses ouvrages. *Les gens d'esprit*, disait-elle, *font beaucoup de fautes en conduite, parce qu'ils ne croient jamais le monde assez bête, aussi bête qu'il l'est.* Elle disait un jour à Fontenelle, en lui posant la main sur le cœur : *Ce n'est pas un cœur que vous avez-là, mon cher Fontenelle ; c'est de la cervelle comme dans la tête.* Le philosophe se reconnut dans ce mot, et ne s'en formalisa pas.

[3] PAGE 396, VERS 37.

Tes chausses de velours. . .

Madame de Tencin donnait pour étrennes aux hommes de lettres admis chez elle deux aunes de velours ; ils s'en faisaient faire des culottes. C'est à propos de ces deux aunes de velours que le respectable M. Delandine s'écrie avec une véhémence philosophique : « Hommes de lettres, vous êtes bien plus respec- « tables sous le vêtement simple et modeste qui vous couvre, « que sous le velours fastueux. Laissez aux riches ces décora- « tions et ces vains attributs de la puissance. » Cette apostrophe est fort belle, sans doute; mais le philosophe fait semblant d'ignorer que le velours est plus chaud que *le vêtement simple et modeste qui nous couvre*. J'ai vu encore dans ma jeunesse beaucoup de ces culottes de velours, et, en mon âme et conscience, ceux qui les portaient ne me paraissaient pas revêtus *des attributs de la puissance*. On n'en rencontre plus aujourd'hui, parce que, sans doute, elles auront disparu le jour où toutes les culottes furent proscrites en France.

[1] PAGE 398, VERS 5.

Dans des temps plus heureux on trouvait à Paris.

Madame de Lambert donnait à dîner aux gens de lettres tous les *mardis*. Ces *mardis* sont devenus célèbres par les lettres de Lamotte et de madame la duchesse du Maine. Lamotte avait écrit à cette princesse, au nom du *mardi*; la duchesse du Maine lui répondit :

« O mardi respectable ! mardi imposant ! mardi plus redou- « table pour moi que tous les autres jours de la semaine ! mardi « qui avez servi tant de fois au triomphe des Fontenelle, des « Lamotte, des Mairan, des Montgault ! mardi auquel est intro-

« duit l'aimable abbé de Bragelonne, et, pour dire encore plus,
« mardi où préside madame de Lambert ! Je reçois avec une ex-
« trême reconnaissance la lettre que vous avez eu la bonté de
« m'écrire. Vous changez ma crainte en amour, et je vous
« trouve plus aimable que tous les mardis gras les plus char-
« mants ; mais il me manque encore quelque chose, c'est d'être
« reçue à votre auguste sénat. Vous voulez m'en exclure en
« qualité de princesse ; mais ne pourrais-je pas y être admise en
« qualité de bergère ? Ce serait alors que je pourrais dire que le
« mardi est le plus beau jour de ma vie. »

Lamotte répondit :

« En vérité, Madame, vos exclamations font trop d'honneur
« au mardi. Connaissez mieux ce mardi ; mais ne me décelez
« pas ; si je le trahis, songez que je ne le trahis que pour vous.
« Ainsi, jusqu'aux autels. Pour commencer par madame de
« Lambert qui nous préside, apprenez qu'elle ne pense pas
« comme la plupart du monde ; qu'elle traite de frivole ce qui
« est établi comme important, et qu'elle regarde souvent comme
« important ce que beaucoup de braves gens traitent de frivole...
« A l'égard de M. de Fontenelle, vous ne serez pas étonnée de
« l'entendre traiter d'extraordinaire : c'est un homme qui a mis
« le goût en principe, et qui, en conséquence, demeurera froid
« où les Athéniens étouffaient de rire, et où les Romains se ré-
« criaient d'admiration... Il faut trancher le mot sur M. Mairan :
« c'est une exactitude, une précision tyrannique qui ne vous
« fait pas grâce de la moindre inconséquence... L'abbé Mont-
« gault est tout plein de mauvais principes : il nous a soutenu
« cent fois que les femmes n'étaient faites que pour aimer et
« pour plaire... Vous voyez bien, Madame, qu'il n'y a que moi
« qui vaille quelque chose. »

Outre le *mardi*, madame de Lambert avait encore un *mercredi*, où venaient quelques autres gens de lettres, mais moins célèbres. Un jour, les convives du *mardi* n'ayant pas été de l'avis de leur présidente sur une question qu'on agitait, elle feignit d'en être piquée, et dit qu'elle ne se tenait pas pour battue, et qu'elle porterait la question à son *mercredi, qui,* ajoute-t-elle, *valait mieux que son mardi*. On ne fit que sourire de

cette préférence, et personne n'en fut blessé. *Mais, Madame,* dit avec finesse M. de Mairan, *oseriez-vous bien dire à votre mercredi qu'il ne vaut pas votre mardi?*

Après la mort de madame de Lambert, les convives se réunirent chez madame de Tencin, et ce fut chez cette dernière que Marmontel les rencontra. « Il y avait là, dit-il, trop d'esprit pour moi. Je m'aperçus qu'on y arrivait préparé à jouer son rôle, et que l'envie d'entrer en scène n'y laissait pas toujours à la conversation la liberté de suivre son cours facile et naturel. C'était à qui saisirait le plus vite, et comme à la volée, le moment de placer son mot, son conte, son anecdote, sa maxime ou son trait léger et piquant; et pour amener l'à-propos, on le tirait quelquefois d'un peu loin. Dans Marivaux, l'impatience de faire preuve de finesse et de sagacité perçait visiblement. Montesquieu, avec plus de calme, attendait que la balle vînt à lui, mais il l'attendait. Mairan guettait l'occasion. Astruc ne daignait pas l'attendre. Fontenelle seul la laissait venir sans la chercher. »

Vous n'aimez pas, dit madame de Tencin à Marmontel, ces assemblées de beaux esprits; leur présence vous intimide : eh bien! venez causer avec moi dans ma solitude.

C'est dans cette solitude que madame de Tencin lui donna des conseils si importants, que je me crois obligé de les transcrire ici; ils intéressent tous les hommes de lettres :

« Malheur, lui dit-elle, à qui attend tout de sa plume. Rien de plus casuel. L'homme qui fait des souliers est sûr de son salaire. L'homme qui fait un livre ou une tragédie n'est jamais sûr de rien.

« Faites-vous plutôt des amies que des amis; car, au moyen des femmes, on fait tout ce qu'on veut des hommes. Et puis ils sont, les uns trop dissipés, les autres trop préoccupés de leurs intérêts personnels, pour ne pas négliger les autres; au lieu que les femmes y pensent, ne fût-ce que par oisiveté. Parlez ce soir à votre amie de quelque affaire qui vous touche; demain, à son rouet, à sa tapisserie, vous la trouverez y rêvant, cherchant dans sa tête le moyen de vous y servir. Mais de celle que vous croirez pouvoir vous être utile, gardez-vous bien d'être autre chose que l'ami; car, entre amants, dès qu'il survient des

nuages, des brouilleries, des ruptures, tout est perdu. Soyez donc auprès d'elle assidu, complaisant, galant même, si vous voulez, mais rien de plus, entendez-vous? »

Ces conseils sont d'autant plus précieux, qu'ils sortent de la bouche d'une femme vieillie dans l'intrigue.

[5] Page 398, vers 9.

Geoffrin les accueillait. . . . . . .

Du vivant de madame de Tencin, madame Geoffrin allait souvent la voir. La vieille rusée pénétrait si bien le motif de ses visites, qu'elle disait à ses convives : *Savez-vous ce que la Geoffrin vient faire ici? Elle vient voir ce qu'elle pourra recueillir de mon inventaire.* En effet, à sa mort, dit Marmontel, une partie de sa société passa dans la société nouvelle. Mais celle-ci ne se borna pas à cette petite colonie; assez riche pour faire de sa maison le rendez-vous des lettres et des arts, et voyant que c'était pour elle un moyen de se donner dans sa vieillesse une amusante société et une existence honorable, madame Geoffrin avait fondé chez elle deux dîners : l'un, le lundi, pour les artistes; l'autre, le mercredi, pour les gens de lettres. C'était un caractère singulier que le sien, et difficile à saisir et à peindre, parce qu'il était tout en demi-teintes, en demi-nuances, bien décidé pourtant, mais sans aucun de ces traits marquants par où le naturel se distingue et se définit. Elle était bonne, mais peu sensible; bienfaisante, mais sans aucun des charmes de la bienveillance; impatiente de secourir les malheureux, mais sans les voir, de peur d'en être émue; sûre et fidèle amie et même officieuse, mais timide, inquiète en servant ses amis, dans la crainte de compromettre ou son crédit ou son repos. Elle était simple dans ses goûts, dans ses vêtements, dans ses meubles, mais recherchée dans sa simplicité, ayant, jusqu'au raffinement, les délicatesses du luxe, mais rien de son éclat ni de ses vanités; modeste dans son maintien, dans ses manières, mais avec un fond de fierté et même un peu de vaine gloire.

Pour être bien avec le ciel, sans être mal avec son monde, elle s'était fait une espèce de dévotion clandestine ; elle allait à la messe comme on va en bonne fortune. Elle avait un appartement dans un couvent de religieuses et une tribune à l'église des Capucins, avec autant de mystère que les femmes galantes de ce temps-là avaient des petites maisons.

Elle écrivait purement, simplement et d'un style clair et concis, mais en femme qui avait été mal élevée et qui s'en vantait. Un abbé italien étant venu lui offrir la dédicace d'une grammaire italienne et française : *A moi, monsieur,* lui dit-elle, *la dédicace d'une grammaire! à moi qui ne sais pas seulement l'orthographe!* C'était la pure vérité. Son vrai talent était celui de bien conter ; elle y excellait, et volontiers elle en faisait usage pour égayer la table, mais sans apprêts, sans art et sans prétention, seulement pour donner l'exemple : car des moyens qu'elle avait de rendre sa société agréable, elle n'en négligeait aucun.

6 PAGE 398, VERS 10.

Qui voulut réunir les bêtes de Tencin.

Madame de Tencin appelait *ses bêtes* les gens de lettres de sa société. Un jour elle invita un grand seigneur à dîner avec *sa ménagerie*. C'était une plaisanterie, une contre-vérité obligeante. On sent bien que le nom de *bête* donné à Fontenelle n'était qu'une manière un peu moins commune de l'appeler un homme d'esprit.

7 PAGE 398, VERS 15.

Une autre déité, la tendre Lespinasse.

« A propos de Grâces, dit Marmontel dans ses Mémoires,
« parlons de celle qui en avait tous les dons dans l'esprit et dans
« le langage, et qui était la seule femme que madame Geoffrin

« eût admise à son dîner des gens de lettres : c'était l'amie de « d'Alembert, mademoiselle Lespinasse, étonnant composé de « bienséance, de raison, de sagesse, avec la tête la plus vive, « l'âme la plus ardente, l'imagination la plus inflammable qui « ait existé depuis Sapho. Ce feu qui circulait dans ses veines et « dans ses nerfs, et qui donnait à son esprit tant d'activité, de « brillant et de charme, l'a consumée avant le temps. Sa présence « à nos dîners était d'un intérêt inexprimable. Continuel objet « d'attention, soit qu'elle écoutât, soit qu'elle parlât elle-même « (et personne ne parlait mieux); sans coquetterie, elle nous « inspirait l'innocent désir de lui plaire; sans pruderie, elle fai- « sait sentir à la liberté des propos jusqu'où elle pouvait aller « sans inquiéter la pudeur, sans effleurer la décence.

« Son cercle était formé de gens si bien assortis, que, lors- « qu'ils étaient là, ils se trouvaient en harmonie comme les « cordes d'un instrument monté par une habile main. En sui- « vant la comparaison, je pourrais dire qu'elle jouait de cet in- « strument avec un art qui tenait du génie; elle semblait savoir « quel son rendait la corde qu'elle allait toucher. Je veux dire « que nos esprits et nos caractères lui étaient si bien connus, « que pour les mettre en jeu elle n'avait qu'un mot à dire. Et « remarquez bien que les têtes qu'elle remuait à son gré n'é- « taient ni faibles, ni légères. Les Condillac, les Turgot, étaient « du nombre. D'Alembert était auprès d'elle comme un simple « et docile enfant. . . . .

. . . .

« Entre cette jeune personne et lui, l'infortune avait mis un « rapport qui devait rapprocher leurs âmes : ils étaient tous les « deux ce qu'on appelle enfants de l'amour.....

« L'âme ardente et l'imagination romantique de mademoiselle « Lespinasse lui firent concevoir le projet de sortir de la médio- « crité où elle craignait de rester. Il lui parut possible que dans « le nombre de ses amis, et même des plus distingués, quel- « qu'un fût assez épris d'elle pour vouloir l'épouser. Cette am- « bitieuse espérance, plus d'une fois trompée, ne la rebutait « point; elle changeait d'objet, toujours plus exaltée et si vive « qu'on l'aurait prise pour l'enivrement de l'amour. Par exemple,

« elle fut un temps si éperdument éprise de ce qu'elle appelait « l'héroïsme et le génie de Guibert, que dans l'art militaire et le « talent d'écrire elle ne voyait rien de comparable à lui. Celui-« là, cependant, lui échappa comme les autres ; alors ce fut à « la conquête du marquis de Mora, jeune Espagnol, d'une haute « naissance, qu'elle crut pouvoir aspirer. »

[8] PAGE 398, VERS 28.

Vous dîniez aujourd'hui chez la Popelinière.

M. de la Popelinière n'était pas le plus riche financier de son temps, mais il en était le plus généreux. Marmontel, admis dans sa société, y rencontra les artistes les plus célèbres, Rameau, Latour, Carle, Vanloo, etc. C'était avec de tels hôtes que M. de la Popelinière aimait à se distraire de ses chagrins domestiques. Peu de maris en ont éprouvé d'aussi cuisants. « Vivons ensemble, disait-il à Marmontel, et laissez là, croyez-moi, ce monde qui vous a séduit comme il m'avait séduit moi-même. Qu'en attendez-vous ? Des protecteurs ? Ah ! si vous saviez comme tous ces gens-là protégent ? De la fortune ? Eh ! n'en ai-je pas assez pour nous deux ? Je n'ai point d'enfants, et, grâces au ciel, je n'en aurai jamais. Soyez tranquille et ne nous quittons pas : car je sens tous les jours que vous m'êtes plus nécessaire. »

Jamais, suivant Marmontel, jamais bourgeois n'a mieux vécu en prince, et les princes venaient jouir de ses plaisirs. A son théâtre, car il en avait un, on ne jouait que des comédies de sa façon, et dont les acteurs étaient pris dans sa société. Ces comédies étaient d'assez bon goût et assez bien écrites pour qu'il n'y eût pas une complaisance excessive à les applaudir. Le succès en était d'autant plus assuré, que le spectacle était toujours suivi d'un souper splendide.

9 PAGE 417, VERS 15.

Moins altier, mais plus sage, un poëte autrefois.

C'est Dufresny. Le Sage, dans son *Diable Boiteux*, fait allusion à ce mariage : « Je veux envoyer, dit-il, aux Petites-Maisons « un vieux garçon de bonne famille, lequel n'a pas plutôt un du- « cat, qu'il le dépense, et qui, ne pouvant se passer d'espèces, « est capable de tout faire pour en avoir. Il y a quinze jours que « sa blanchisseuse, à qui il devait trente pistoles, vint les lui de- « mander, en disant qu'elle en avait besoin pour se marier à un « valet de chambre qui la recherchait : *Tu as donc d'autre ar-* « *gent*, lui dit-il, *car où est le valet de chambre qui voudrait* « *devenir ton mari pour trente pistoles? — Hé! mais*, répon- « dit-elle, *j'ai encore outre cela deux cents ducats. — Deux* « *cents ducats!* répliqua-t-il avec émotion. *Peste! tu n'as qu'à* « *me les donner à moi, je t'épouse et nous voilà quitte à quitte;* « et la blanchisseuse est devenue sa femme. » Dufresny passait pour petit-fils de Henri IV.

10 PAGE 421, VERS 8.

Lorsque deux Champenois....

Dans l'origine, nous ne connaissions qu'un seul *Champenois*; mais, après de pénibles recherches, nous sommes parvenus à découvrir qu'il en existait un second. Le public, qui se contente de s'instruire et de s'amuser en lisant leurs *Lettres* mordantes, s'embarrasse fort peu de cette découverte; mais elle sera très-utile à tous les savants qui s'occupent de l'histoire littéraire, et

notamment à M. Barbier, auteur du *Dictionnaire des Anonymes et Pseudonymes*.

P. S. Au moment où nous écrivons cette note, un troisième Champenois se présente dans l'arène et vient de publier, à Châlons, un supplément aux *Lettres* publiées à Paris.

POÉSIES DIVERSES.

Deux soupers.

Après avoir rapporté à l'histoire des repas chez les Romains le ridicule souper de Nasidiénus par Horace, nous croyons ne pouvoir nous dispenser de citer les deux récits que Regnier et Boileau, à l'exemple du poëte latin, se sont plu à composer sur le même sujet. Seulement, comme nos deux écrivains sont entre les mains de tout le monde, nous nous bornerons à ne rapporter de leurs longues satires que la partie qui a directement rapport à la table. On se rappelle qu'elles commencent toutes deux par le récit de la rencontre d'espèces de fâcheux aux instances desquels Regnier ni Boileau ne peuvent se soustraire.
Nous donnerons d'abord celle du premier de nos poëtes dans l'ordre des temps.

Regnier. Satire X *.

Regnier fait d'abord avec beaucoup d'esprit le portrait de son amphitryon, puis il continue en ces termes :

. . . .

Comme il n'est rien de simple, aussi n'est rien durable.
De pauvre on devient riche, et d'heureux misérable.
Tout se change : qui fist qu'on changea de discours.
Après maint entretien, maints tours, et maints retours,
Un valet, se levant le chapeau de la teste,

* Texte conforme à celui de l'édition de Brossette. London, 1729, in-4°.

Nous vint dire tout haut que la souppe estoit preste.
Je cogneu qu'il est vray ce qu'Homère en escrit,
Qu'il n'est rien qui si fort nous resveille l'esprit;
Car j'eus, au son des plats, l'ame plus altérée,
Que ne l'auroit un chien au son de la curée.
Mais comme un jour d'hyver où le Soleil reluit,
Ma joye en moins d'un rien comme un éclair s'enfuit;
Et le Ciel, qui des dents me rid à la pareille,
Me bailla gentiment le liévre par l'oreille.
Et comme en une montre, où les passe-volans,
Pour se monstrer soldats, sont les plus insolens :
Ainsi, parmy ces gens, un gros vallet d'estable,
Glorieux de porter les plats dessus la table,
D'un nez de Majordome, et qui morgue la faim
Entra, serviette au bras, et fricassée en main;
Et sans respect du lieu, du Docteur, ny des sausses,
Heurtant table et treteaux, versa tout sur mes chausses.
On le tance, il s'excuse; et moy tout résolu,
Puisqu'à mon dam le Ciel l'avoit ainsi voulu,
Je tourne en raillerie un si fascheux mistère :
De sorte que Monsieur m'obligea de s'en taire.
Sur ce point on se lave, et chacun en son rang,
Se met dans une chaire, ou s'assied sur un banc,
Suivant ou son merite, ou sa charge, ou sa race.
Des niais, sans prier, je me mets en la place,
Où j'estois résolu, faisant autant que trois,
De boire et de manger, comme aux veilles des Rois;
Mais à si beau dessein défaillant la matiere,
Je fus en fin contraint de manger la littiere :
Comme un asne affamé qui n'a chardons ny foin,
N'ayant pour lors de quoy me saouler au besoin.
Or entre tous ceux-là qui se mirent à table,
Il n'en estoit pas un qui ne fust remarquable,
Et qui, sans esplucher, n'avallast l'Éperlan.
L'un, en titre d'office, exerçoit un berlan :
L'autre estoit des suivants de madame Lipée,
Et l'autre, chevalier de la petite espée;

Et le plus sainct d'entr'eux (sauf le droit du cordeau)
Vivoit au cabaret, pour mourir au bordeau.
En forme d'Eschiquier les plats rangez sur table,
N'avoient ny le maintien, ny la grâce accostable;
Et bien que nos disneurs mangeassent en Sergens
La viande pourtant ne prioit point les gens.
Mon Docteur de Menestre, en sa mine altérée,
Avoit deux fois autant de mains que Briarée;
Et n'estoit, quel qu'il fust, morceau dedans le plat,
Qui des yeux et des mains n'eust un escheq et mat.
D'où j'aprins, en la cuitte', aussi bien qu'en la cruë,
Que l'ame se laissoit piper comme une grue :
Et qu'aux plats, comme au lict, avec lubrieité,
Le péché de la chair tentoit l'humanité.
Devant moy justement on plante un grand potage
D'où les mousches à jeun se sauvoient à la nage :
Le broüet estoit maigre, et n'est Nostradamus,
Qui, l'Astrolabe en main, ne demeurast camus,
Si par galenterie, ou par sottise expresse,
Il y pensoit trouver un estoile de gresse.
Pour moy, si j'eusse esté sur la mer de Levant,
Où le vieux Louchaly fendit si bien le vent,
Quand Sainct-Marc s'habilla des enseignes de Trace;
Je le comparerois au Golphe de Patrasse :
Pour ce qu'on y voyoit, en mille et mille parts,
Les moûches qui flottoient en guise de Soldarts,
Qui morts, sembloient encor', dans les ondes salées,
Embrasser les charbons des Galeres bruslées.
J'oy, ce semble, quelqu'un de ces nouveaux docteurs,
Qui d'estoc et de taille estrillent les autheurs,
Dire que ceste exemple est fort mal assortie.
Homère, non pas moy, t'en doit la garentie,
Qui dedans ses escrits, en de certains effets,
Les compare peut-estre aussi mal que je faits.
Mais retournons à table, où l'esclanche en cervelle,
Des dents et du chalan séparait la querelle;
Et sur la nappe allant de quartier en quartier

Plus dru qu'une navette au travers d'un mestier,
Glissoit de main en main, où sans perdre advantage,
Ebréchant le cousteau, tesmoignait son courage :
Et durant que Brebis elle fut parmy nous,
Elle sceut bravement se deffendre des loups;
Et de se conserver elle mist si bon ordre,
Que morte de vieillesse elle ne sçavoit mordre.
  A quoy, glouton oyseau, du ventre renaissant
Du fils du bon Japet, te vas-tu repaissant?
Assez, et trop longtemps, son poulmon tu gourmandes;
La faim se renouvelle au change des viandes.
Laissant là ce larron, viens icy desormais,
Où la tripaille est fritte en cent sortes de mets.
Or, durant ce festin Damoyselle Famine,
Avec son nez étique, et sa mourante mine,
Ainsi que la Cherté par Edict l'ordonna,
Faisoit un beau discours dessus la Lezina;
Et nous torchant le bec, alléguoit Symonide,
Qui dict, pour estre sain, qu'il faut mascher à vuide.
Au reste, à manger peu, Monsieur beuvoit d'autant,
Du vin qu'à la taverne on ne payoit contant;
Et se faschoit qu'un Jean, blessé de la Logique,
Luy barbouilloit l'esprit d'un *ergo* sophistique.
  Esmiant, quant à moy, du pain entre mes doigts,
A tout ce qu'on disoit doucet je m'accordois :
Leur voyant de piot la cervelle eschauffée,
De peur, comme l'on dict, de courroucer la Fée.
  Mais à tant d'accidents l'un sur l'autre amassez,
Sçachant qu'il en falloit payer les pots cassez,
De rage, sans parler, je m'en mordois la levre;
Et n'est Job, de despit, qui n'en eust pris la chevre.
Car un limier boiteux, de galles damassé,
Qu'on avoit d'huile chaude et de souffre graissé :
Ainsi comme un verrat enveloppé de fange,
Quand sous le corcelet la crasse luy demange,
Se bouchonne partout : de mesme en pareil cas
Ce rongneux Las-d'aller se frottoit à mes bas;

Et fust pour estriller ses galles et ses crottes,
De sa grâce il graissa mes chausses pour mes bottes,
En si digne façon, que le frippier Martin,
Avec sa malle-tâche, y perdroit son latin.
Ainsi qu'en ce despit le sang m'eschauffoit l'ame,
Le Monsieur, son pédant à son aide reclame,
Pour soudre l'argument; quand d'un sçavant parler,
Il est, qui fait la mouë aux chimeres en l'air.
Le pédant, tout fumeux du vin et de doctrine,
Respond, Dieu sçait comment. Le bon Jean se mutine;
Et sembloit que la gloire, en ce gentil assaut,
Fust à qui parleroit, non pas mieux, mais plus haut.
Ne croyez, en parlant, que l'un ou l'autre dorme.
Comment! votre argument, dist l'un, n'est pas en forme.
L'autre, tout hors du sens : mais, c'est vous, Malautru,
Qui faites le sçavant, et n'estes pas congru;
L'autre : Monsieur le sot, je vous feray bien taire :
Quoy? Comment, est-ce ainsi qu'on frape Despautere?
Quelle incongruité! Vous mentez par les dents.
Mais vous. Ainsi ces gens à se picquer ardents,
S'en vindrent du parler, à tic tac, torche, lorgne,
Qui, casse le museau; qui, son rival éborgne;
Qui, jette un pain, un plat, une assiette, un couteau;
Qui, pour une rondache, empoigne un escabeau.
L'un faict plus qu'il ne peut, et l'autre plus qu'il n'ose :
Et pense, en les voyant, voir la Métamorphose,
Où les Centaures saouz, au bourg Atracien,
Voulurent, chauds de reins, faire nopces de chien,
Et cornus du bon père, encorner le Lapithe,
Qui leur fist à la fin enfiler la guerite,
Quand avecque des plats, des treteaux, des tisons,
Par force les chassants my-morts de ses maisons,
Il les fist gentiment, après la Tragédie,
De chevaux devenir gros asnes d'Arcadie.
Nos gens en ce combat n'estoient moins inhumains,
Car chacun s'escrimoit et des pieds et des mains :
Et, comme eux, tous sanglants en ces doctes alarmes,

La fureur aveuglée en main leur mist des armes.
Le bon Jean crie au meurtre, et ce Docteur, harault.
Le Monsieur dict, tout-beau ; l'on appelle Girault.
A ce nom, voyant l'homme, et sa gentille trogne,
En mémoire aussi tost me tomba la Gascongne :
Je cours à mon manteau, je descends l'escalier,
Et laisse avec ses gens Monsieur le Chevalier,
Qui vouloit mettre barre entre ceste canaille.
Ainsi, sans coup férir, je sors de la bataille,
Sans parler de flambeau, ny sans faire aucun bruit.
Croyez qu'il n'estoit pas, o nuict, jalouse nuict :
Car il sembloit qu'on eust aveuglé la nature ;
Et faisoit un noir brun d'aussi bonne teinture,
Que jamais on en vist sortir des Gobelins.
Argus pouvoit passer pour un des Quinze-vingts.
Qui pis-est, il pleuvoit d'une telle maniere,
Que les reins, par despit, me servoient de goutiere :
Et du haut des maisons tomboit un tel dégout,
Que les chiens alterez pouvoient boire debout.

. . . .

Boileau. Satire III (1665)*.

Après avoir dit qu'il sort de chez un fat qui lui avait promis monts et merveilles, et ne l'avait sans doute invité à dîner chez lui que pour l'empoisonner, Boileau poursuit de la sorte :

. . . .

Ce matin donc, séduit par sa vaine promesse,
J'y cours, midi sonnant, au sortir de la Messe.
A peine estois-je entré, que ravi de me voir,
Mon Homme, en m'embrassant, m'est venu recevoir,
Et montrant à mes yeux une allegresse entiere,
Nous n'avons, m'a-t-il dit, ni Lambert ni Moliere :

* Texte conforme à celui de l'édition de Brossette et Saint-Marc ; Paris, 1747, in-8°.

Mais puisque je vous voy, je me tiens trop content.
Vous estes un brave homme : Entrez. On vous attend.
A ces mots, mais trop tard, reconnaissant ma faute,
Je le suis en tremblant dans une chambre haute,
Où, malgré les volets, le Soleil irrité
Formoit un poësle ardent, au milieu de l'esté.
Le couvert estoit mis dans ce lieu de plaisance :
Où j'ai trouvé d'abord, pour toute connoissance,
Deux nobles Campagnards, grand lecteurs de Romans,
Qui m'ont dit tout Cyrus dans leurs longs complimens.
J'enrageois. Cependant on apporte un potage.
Un coq y paroissoit en pompeux équipage,
Qui changeant sur ce plat et d'estat et de nom,
Par tous les Conviéz s'est appellé chapon.
Deux assiettes suivoient, dont l'une estoit ornée
D'une langue en ragoust de persil couronnée :
L'autre d'un godiveau tout brûlé par dehors,
Dont un beurre gluant inondoit tous les bords.
On s'assied : mais d'abord, nostre Troupe serrée
Tenoit à peine autour d'une table quarrée :
Où chacun malgré soi, l'un sur l'autre porté,
Faisoit un tour à gauche, et mangeoit de costé.
Jugez en cet estat si je pouvois me plaire,
Moy qui ne compte rien ni le vin, ni la chère,
Si l'on n'est plus au large assis en un festin,
Qu'aux sermons de Cassaigne ou de l'abbé Cotin.
Nostre hoste, cependant, s'adressant à la troupe :
Que vous semble, a-t-il dit, du goust de cette soupe?
Sentez-vous le citron, dont on a mis le jus,
Avec des jaunes d'œufs meslez dans du verjus?
Ma foy, vive Mignot, et tout ce qu'il appreste!
Les cheveux cependant me dressoient à la teste :
Car Mignot, c'est tout dire, et dans le monde entier,
Jamais empoisonneur ne sceut mieux son métier.
J'approuvois tout portant de la mine et du geste,
Pensant qu'au moins le vin dûst reparer le reste
Pour m'en éclaircir donc, j'en demande. Et d'abord,

Un laquais effronté m'apporte un rouge-bord,
D'un Auvernat fumeux, qui meslé de Lignage,
Se vendoit chez Crenet, pour vin de l'Hermitage;
Et qui rouge et vermeil, mais fade et doucereux,
N'avait rien qu'un goust plat, et qu'un deboire affreux.
A peine ay-je senti cette liqueur traîtresse,
Que de ces vins meslez j'ai reconnu l'adresse.
Toutefois avec l'eau que j'y mets à foison,
J'esperois adoucir la force du poison.
Mais qui l'auroit pensé? Pour comble de disgrace
Par le chaud qu'il faisoit nous n'avions point de glace
Point de glace, bon Dieu, dans le fort de l'esté!
Au mois de Juin! Pour moi, j'estois si transporté,
Que donnant de fureur tout le festin au diable,
Je me suis veu viugt fois prest à quitter la table;
Et dûst-on m'appeller et fantasque et bourru,
J'allois sortir enfin quand le rost a paru :
   Sur un liévre flanqué de six poulets étiques,
S'élevoient trois lapins, animaux domestiques,
Qui dès leur teudre enfance élevez dans Paris,
Sentoient encor le chou dont ils furent nourris.
Autour de cet amas de viandes entassées,
Regnoit un long cordon d'alouëtes pressées,
Et sur les bords du plat, six pigeons étalez
Presentoient pour renfort leurs squelettes brûlez.
A costé de ce plat paroissoient deux salades,
L'une de pourpier jaune, et l'autre d'herbes fades,
Dont l'huile de fort loin, saisissoit l'odorat,
Et nageoit dans des flots de viuaigre rosat.
Tous mes sots à l'instant changeant de contenance,
Ont loué du festin la superbe ordonnance,
Tandis que mon faquin, qui se voioit priser,
Avec un ris moqueur le prioit d'excuser.
Surtout certain hableur, à la gueule affamée,
Qui vint à ce festiu, conduit par la fumée,
Et qui s'est dit Profès dans l'ordre des Côteaux,
A fait, en bien mangeant, l'éloge des morceaux.

Je riois de le voir, avec sa mine étique,
Son rabat jadis blanc, et sa perruque antique,
En lapins de garenne eriger nos clapiers,
Et nos pigeons cauchois en superbes ramiers,
Et pour flatter noste hoste, observant son visage,
Composer sur ses yeux ses gestes et son langage.
Quand nostre hoste charmé, m'avisant sur ce point,
Qu'avez-vous donc, dit-il, que vous ne mangez point?
Je vous trouve aujourd'hui l'âme toute inquiette,
Et les morceaux entiers restent sur votre assiette.
Aimez-vous la muscade? On en a mis partout.
Ah! Monsieur, ces poulets sont d'un merveilleux goût.
Ces pigeons sont dodus, mangez sur ma parole.
J'aime à voir aux lapins cette chair blanche et molle.
Ma foy, tout est passable, il le faut confesser;
Et Mignot aujourd'huy s'est voulu surpasser.
Quand on parle de sauce il faut qu'on y raffine.
Pour moi, j'aime surtout que le poivre y domine.
J'en suis fourni, Dieu sçait, et j'ai tout Pelletier
Roulé dans mon office en cornets de papier.
A tous ces beaux discours, j'estois comme une pierre,
Ou comme la statuë est au festin de Pierre;
Et sans dire un seul mot, j'avalois au hasard
Quelque aile de poulet dont j'arrachois le lard.
Cependant mon hableur, avec une voix haute,
Porte à mes campagnards la santé de notre hoste :
Qui tous deux pleins de joye, en jettant un grand cri,
Avec un rouge-bord acceptent son défi.
Un si galant exploit réveillant tout le monde,
On a porté par-tout des verres à la ronde,
Où les doigts des laquais, dans la crasse tracez,
Témoignoient par écrit qu'on les avoit rincez.
Quand un des conviez, d'un ton mélancolique,
Lamentant tristement une chanson bachique;
Tous mes sots à la fois, ravis de l'écouter,
Détonnant de concert, se mettent à chanter.
La musique sans doute estoit rare et charmante :

L'un traîne en longs fredons une voix glapissante,
Et l'autre l'appuyant de son aigre fausset,
Semble un violon faux qui jure sous l'archet.
Sur ce point un jambon d'assez maigre apparence,
Arrive sous le nom de jambon de Mayence.
Un valet le portoit, marchant à pas comptez,
Comme un recteur suivi des quatre Facultez.
Deux marmitons crasseux revestus de serviettes,
Lui servoient de Massiers, et portoient deux assiettes :
L'une de champignons, avec des ris de veau,
Et l'autre de poids verds qui se noyoient dans l'eau.
Un spectacle si beau surprenant l'assemblée,
Chez tous les conviez la joie est redoublée :
Et la troupe à l'instant, cessant de fredonner,
D'un ton gravement fou s'est mise à raisonner.

. . . .

. . . .

Le Déjeuner.

(MILLEVOYE.)

Mes chers amis, certes, je fais grand cas
Du sage auteur de la Gastronomie ;
Mais j'avouerai que le meilleur repas
Est un repas auprès de son amie ;
Et c'est le seul dont il ne parle pas !
Un peu friand, je sers à ma manière

Le dieu joufflu du joyeux La Reynière :
Chapon doré! succulente perdrix!
Dindonneau tendre, au brillant coloris!
Mets enchanteurs, que l'odorat dévore!
Vous manger seul a sans doute son prix,
Mangés à deux, vous valez mieux encore.
Je prise fort tout plaisir clandestin.
Or, vous saurez qu'il est de par le monde
Jeune beauté, qui n'est brune ni blonde,
Dont les cheveux d'un séduisant châtain
Vont se jouant sur le plus blanc satin.
Si vous voyez nymphe aimable et lutine
Au doux regard, au sourire malin,
O mes amis, vous direz : C'est Florine.

Dans ma retraite elle doit, ce matin,
Venir s'asseoir à mon humble festin.
Durant la nuit cette image riante
Préoccupait mon âme impatiente.
Avant que l'aube eût coloré les cieux,
Le froid sommeil avait fui de mes yeux,
Et j'accusais l'horloge vigilante
De s'endormir dans sa marche trop lente.

Du déjeuner commençons les apprêts.
D'un rien l'amour fait une grande affaire :
Plaçons ici le fruit qu'elle préfère;
Que ces rideaux complaisants et discrets
D'un jour douteux protégent nos secrets.
Notre couvert, de la gauche à la droite,
A lui tout seul remplit la table étroite :
Tant mieux! mes pieds, comme au hasard placés,
Seront aux siens mollement enlacés.
Mais tout est prêt : un poëte doit être
Tout à la fois et serviteur et maître;

Sans nul valet, il n'est point asservi
A bien payer pour être mal servi.

Quel bruit charmant vient frapper mon oreille?
On a frappé... C'est elle! heureux moment!
Elle paraît aux yeux de son amant,
Plus belle encore qu'elle n'était la veille.
Par un baiser, savouré lentement,
J'ai salué mon aimable convive.
Le cœur lui bat! inquiète et craintive,
Elle tremblait qu'un regard curieux
N'eût épié ses pas mystérieux;
Je la rassure. Elle entre : je détache
Le nœud jaloux du chapeau qui la cache.
Vingt mots confus et jamais achevés
Sont sur sa bouche au passage enlevés...
Je vois Florine et je ne vois plus qu'elle.
Sans le vouloir on peut, en pareil cas,
Pour la convive oublier le repas :
Malignement elle me le rappelle;
Tandis qu'amour, souriant à l'écart,
Du doux festin jure d'avoir sa part.

Certain auteur qu'à bon droit on renomme,
Qui de la table a chanté les appas,
Du déjeuner rimerait tous les plats;
Mais un amant n'est point un gastronome.
Le temps s'enfuit : d'un regard amoureux,
J'ose implorer un moment plus heureux...
Elle dit non, d'une voix faible et douce;
Son œil m'attire, et sa main me repousse,
De ses refus s'augmente mon ardeur.
Belle d'amour, plus belle de candeur,
Presque à regret à mes vœux elle cède,
Et ses transports sont voilés de pudeur.

Mais aux transports le calme enfin succède;
Il faut passer du silence aux discours :
Des voluptés nécessaire intermède,
Un peu d'esprit vient à notre secours;
Un peu d'esprit ne nuit point aux amours.

Florine alors m'ordonne avec tendresse
De célébrer l'amour et son ivresse :
« Y penses-tu, lui dis-je? moi, rimer !
Auprès de toi je ne sais rien qu'aimer.
A tes genoux j'ai déposé ma lyre.
Rêves de gloire ont des charmes pour nous,
Mais, je le sens, délire pour délire,
Rêves d'amour sont encor les plus doux.

Je vois bientôt ses jolis doigts de rose
Éparpiller et mes vers et ma prose.
Qu'avec plaisir mon aimable lutin,
Bouleversant mon grec et mon latin,
Parvient enfin au tiroir solitaire
Où ses billets vont se réfugier !
Elle aperçoit celui que le premier
Sa main traça loin des yeux de sa mère.
Elle sourit voyant de ses cheveux
Enveloppés dans la même romance
Qui l'accusait de son indifférence,
Et soupirait mes timides aveux !

J'entends sonner l'heure qui la rappelle.
Elle va fuir... mon bonheur avec elle !
« Demeure encor.. — Je ne puis, il est tard... »
Un long baiser, le baiser du départ
Vient m'embraser de son humide flamme.
D'un pas furtif elle sort sans témoin;

Elle s'éloigne, elle emporte mon âme;
Et mon adieu la suit encor de loin.
Je rentre, et, seul avec ma rêverie,
Des voluptés dont mon cœur s'enivra,
Je me retrace une image chérie...
En soupirant, je dis : « Elle était là ! »

Ode gauloise.

Nous ne tenons en notre main
Le jour qui suit le lendemain :
Nos instants n'ont point d'assurance;
Et pendant que nous désirons
La faveur des rois, nous mourons
Au milieu de notre espérance.

L'homme, après son dernier trépas
Plus ne boit ni mange là-bas;
Et sa grange qu'il a laissée
Pleine de blé, devant sa fin,
Et sa cave pleine de vin,
Ne lui viennent plus en pensée.

Eh! quel gain apporte l'émoi?
Va, Corydon, apprête-moi
Un lit de roses épanchées :
Il me plaît, pour me défâcher,
A la renverse me coucher
Entre les pots et les jonchées.

Fais-moi venir d'Aurat ici,
Fais-moi venir Jodelle aussi,

Et toute la céleste troupe :
Depuis le soir jusqu'au matin,
Je veux leur donner un festin
Et cent fois leur passer la coupe.

Verse donc et reverse encor
Dans cette grande coupe d'or ;
Je vais boire au savant Estienne,
Qui des enfers nous a rendu
Du vieil Anacréon perdu,
La douce lyre téienne.

A toi gentil Anacréon,
Doit son plaisir le biberon,
Et Bacchus te doit ses bouteilles ;
Amour, son compagnon te doit
Vénus, et Silène qui boit
L'été dessous l'ombre des treilles.

RONSARD.

Le Glouton.

A son souper, un glouton
Commande que l'on apprête
Pour lui seul un esturgeon,
Sans en laisser que la tête.
Il soupe, il crève, on y court,
On lui donne maint clystère ;
On lui dit, pour faire court,
Qu'il mette ordre à ses affaires.
« Mes amis, dit le goulû,

M'y voilà tout résolu :
Et, puisqu'il faut que je meure,
Sans faire tant de façon,
Qu'on m'apporte tout à l'heure
Le reste de mon poisson. »

LA FONTAINE.

Le Dindon.

Des traiteurs, d'un air mécontent,
Exposèrent amèrement
Au juge de l'endroit, qui tenait audience,
Que l'on n'apportait plus de dindons au marché.
Le juge, homme de conscience,
Dit : « Mes enfants, j'en suis fâché ;
Qu'y faire? prenez patience. »
Mais voyant à ces mots les esprits s'irriter
« Allons, allons, messieurs, ajouta-t-il, silence !
J'aurai soin de m'y transporter. »

Vers d'un Anonyme *.

J'ai désarmé l'Amour, et de tout son bagage,
J'ai pris ce qui pouvait servir à mon ménage ;
En guise de foret,
Pour percer mon tonneau

* Malgré ce que ces vers ont de défectueux, nous croyons pouvoir les donner en faveur du fond.

Je me sers de ses traits;
De son bandeau
Je fais une serviette;
J'ai fondu son carquois pour en faire une assiette;
Et lorsque pour goûter du vin vieux, ou nouveau,
Je descends à la cave,
Ce superbe vainqueur, maintenant mon esclave,
Devant moi porte son flambeau.

Le Tête-à-tête

N'avez-vous pas connu Beauveau?
C'était un gourmand respectable.
Un jour il était seul à table
Devant une tête de veau :
On annonce madame Hortense.
« Ah! parbleu, je suis occupé,
Dit Beauveau d'un air d'importance;
Revenez quand j'aurai soupé.
— Je vois pourquoi monsieur tempête,
Reprit la belle sans bouger :
Il est fâcheux de déranger
Un aussi joli tête-à-tête. »

ARMAND GOUFFÉ.

Épitaphe d'un Gourmand.

Ci-gît un gourmand insigne
Dont l'exercice le plus digne

Fut de manger à tout propos.
Se voyant réduit à l'extrême,
Il aurait mangé la mort même;
Mais il n'y trouva que des os.

M. de Crac.

Monsieur de Crac, dans une auberge,
Fut insulté par un garçon :
Il saisit vite sa flamberge,
Et l'étend sans plus de façon.
Le maître d'hôtel se présente :
Il peste, il crie, il représente
A Crac son malheureux exploit.
— « Dé l'honnêtété qu'on mé doit
Jé n'aimé pas qué l'on s'écarte :
Au surplus, tout est arrangé;
D'un animal jé suis vengé,
Qu'on mé lé porte sur la carte
Comme si jé l'avois mangé. »

(CAPELLE.)

CHANSONS.

Les Lois de la table.

Point de gêne dans un repas :
Table fût-elle au mieux garnie,
Il faut pour m'offrir des appas,
Que la contrainte en soit bannie.
Toutes les maisons où j'en voi
  Sont des lieux que j'évite :
  Amis je veux être chez moi
  Partout où l'on m'invite.

Quand on est sur le point d'honneur,
Quel désagrément on éprouve !
Point de haut bout, c'est une erreur ;
Il faut s'asseoir comme on se trouve :
Surtout qu'un espace assez grand
    En liberté nous laisse.
Même auprès d'un objet charmant
    Comus défend la presse.

Fuyons un convive pressant
Dont les soins importuns nous choquent,
Et qui nous tue en nous versant
Des rasades qui nous suffoquent :
Je veux que chacun sur ce fait
  Soit libre sans réserve,

Qu'il soit son maître et son valet,
Qu'à son goût il se serve.

Tout ce qui ne plaît qu'aux regards,
A l'utilité je l'immole;
D'un buffet chargé de cent marcs
La montre me paraît frivole :
Je ris tout bas lorsque je vois
L'élégant édifice
D'un surtout qui pendant six mois
Rentre entier à l'office.

Se piquer d'être grand buveur
Est un abus que je déplore :
Fuyons ce titre peu flatteur;
C'est un honneur qui déshonore.
Quand on boit trop on s'assoupit,
Et l'on tombe en délire :
Buvons pour avoir de l'esprit,
Et non pour le détruire.

Quand on devrait me censurer,
Je tiens, amis, pour véritable
Que la raison doit mesurer
Les plaisirs mêmes de la table.
Je veux quand le fruit est servi
Que chacun se réveille;
Mais il faut quelque ordre, et voici
Celui que je conseille.

Dans les chansons point d'aboyeurs,
Dans les transports point de tumulte.
Dans les récits points de longueurs,
Dans la critique point d'insulte;
Vivacité sans jurements,

Liberté sans licence,
Dispute sans emportements,
Bons mots sans médisance.

PANARD.

Le Code épicurien.

Air : *Quand Biron voulut danser.*

ARTICLE PREMIER.

Santé, joie et cætera } *bis.*
A qui ces statuts lira; }
C'est du divin Épicure
La morale toute pure,
Et remise à neuf } *bis.*
Pour mil cent neuf. }

ART. II.

Ordre à tout épicurien
De ne s'affliger de rien :
Fils heureux de la folie,
Rien n'aura droit dans la vie
De le chagriner,
Qu'un mauvais dîner.

ART III.

Dès que son printemps viendra,
L'épicurien aimera;
Mais jamais d'ardeur fidèle,
Attendu que chaque belle

Doit en fait d'amour
Réclamer son tour.

ART. IV.

Lui défendons toutefois
De changer avant un mois;
Et si la Parque traîtresse
Vient lui ravir sa maîtresse,
Il la pleurera.....
Le moins qu'il pourra.

ART. V.

S'il naît de ce doux lien
Un petit épicurien;
De peur qu'il ne dégénère
Des qualités de son père,
Ordre à l'innocent
De boire en naissant.

ART. VI.

L'épicurien des autels
Fuira les nœuds éternels;
Attendu que ce qu'on aime
Ne peut, fût-ce Vénus même,
Paraître charmant
Éternellement.

ART. VII.

D'une femme quand l'époux
Sera quinteux et jaloux,
L'épicurien de la belle

Embrassera la querelle,
Et la vengera
Le mieux qu'il pourra.

ART. VIII.

Ordonnons que le matin
Quiconque aura soif ou faim
Se contente d'une pinte
Et d'un jambonneau, de crainte
Que le déjeuner
Ne nuise au dîner.

ART. IX.

S'il se trouvait un voisin
A la jalousie enclin,
Il sera réputé traître;
Mais nous lui permettrons d'être
Jaloux de celui
Qui boit plus que lui.

ART. X.

Entre frères tout cartel
Étant vil et criminel,
De nous déclarons indignes
Et repoussons de nos vignes
Ceux qui de plein gré
Iraient sur le pré.

ART. XI.

L'épicurien qu'un censeur
Blâmera d'être buveur,
A son style maigre et fade

Jugeant son esprit malade,
Doit, par charité,
Boire à sa santé.

ART. XII.

L'épicurien se dira
Quand sa tête blanchira :
Dois-je à l'heureuse jeunesse
Reprocher sa folle ivresse?
Ne crions pas tant,
J'en ai fait autant!

ART. XIII.

Quand son heure sonnera
Sur sa tombe on inscrira :
Ci-gît un fils d'Épicure,
Qui, malgré dame Nature,
Certe aurait vécu
Plus, s'il l'avait pu.

ART. XIV

Fait au temple où chaque jour
Épicure tient sa cour;
Publié ce vingt décembre
Au banquet de la grand'chambre,
Par-devant Comus,
Bacchus et Momus.

LAUJON, *président.*

PHILIPON DE LA MADELEINE, *vice-président.*
Pour copie conforme :
DÉSAUGIERS, *secrétaire.*

Chanson à manger.

Air : *Aussitôt que la lumière.*

Aussitôt que la lumière
Vient éclairer mon chevet,
Je commence ma carrière
Par visiter mon buffet.
A chaque mets que je touche,
Je me crois l'égal des dieux ;
Et ceux qu'épargne ma bouche
Sont dévorés par mes yeux.

Boire est un plaisir trop fade
Pour l'ami de la gaîté ;
On boit quand on est malade,
On mange en bonne santé.
Quand mon délire m'entraîne,
Je me peins la volupté
Assise, la bouche pleine,
Sur les débris d'un pâté.

A quatre heures, lorsque j'entre
Chez le traiteur du quartier,
Je veux que toujours mon ventre
Se présente le premier.
Un jour les mets qu'on m'apporte
Sauront si bien l'arrondir,
Qu'à moins d'élargir la porte
Je ne pourrai plus sortir.

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin,
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.
Qu'ici-bas on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car sa cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.

Mais, sans plus de commentaires,
Amis, ne savons-nous pas
Que les noces de nos pères
Finirent par un repas;
Qu'on vit une nuit profonde
Bientôt les envelopper,
Et que nous vînmes au monde
A la suite d'un souper!

Je veux que la mort me frappe
Au milieu d'un grand repas;
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre larges plats,
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription :
Ci-gît le premier poëte
Mort d'une indigestion.

DÉSAUGIERS.

L'Élève d'Épicure à table.

Air : *Eh! gai, gai, gai, mon officier.*

Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
Que la vie

Est jolie;
Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
Qu'on nargue le souci.

Une onde fugitive,
Voilà notre destin;
Mais le ciel sur la rive
Fait croître le raisin.
Chantons, buvons, etc., etc.

Laissons un dieu volage
Amuser des enfants;
On n'aime qu'au jeune âge,
On boit dans tous les temps.
Chantons, buvons, etc., etc.

Combien d'heures chagrines
Suivent les doux ébats :
La rose a des épines,
Le pampre n'en a pas.
Chantons, buvons, etc., etc.

Belles qu'amour condamne
A de tendres langueurs,
Imitez Ariane;
Bacchus sécha ses pleurs.
Chantons, buvons, etc., etc.

Garde, fils de Latone,
Tes neuf sœurs, ton ruisseau;
J'ai pour muse Érigone,
Pour Parnasse un caveau.

Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
Que la vie
Est jolie;
Chantons, buvons, ce n'est qu'ici
Qu'on nargue le souci.

PH. DE LA MADELEINE.

Chanson à boire.

Aussitôt que la lumière
A redoré nos coteaux
Je commence ma carrière
Par visiter mes tonneaux.
Ravi de revoir l'Aurore,
Le verre en main je lui dis :
Vois-tu sur la rive maure
Plus qu'à mon nez de rubis?

Le plus grand roi de la terre,
Quand je suis dans un repas,
S'il me déclarait la guerre
Ne m'épouvanterait pas :
A table rien ne m'étonne;
Et je pense quand je bois,
Si là-haut Jupiter tonne,
Que c'est qu'il a peur de moi.

Si quelque jour, étant ivre,
La mort arrêtait mes pas,
Je ne voudrais pas revivre
Pour changer ce doux repas :
Je m'en irais dans l'Averne
Faire enivrer Alecton,

Et bâtir une taverne
Dans le manoir de Pluton.

Par ce nectar délectable
Les démons étant vaincus,
Je ferais chanter au diable
Les louanges de Bacchus.
J'apaiserais de Tantale
La grande altération,
Et, passant l'onde infernale,
Je ferais boire Ixion...

Au bout de ma quarantaine
Cent ivrognes m'ont promis
De venir la tasse pleine
Au gîte où l'on m'aura mis :
Pour me faire une hécatombe
Qui signale mon destin,
Ils arroseront ma tombe
De plus de cent brocs de vin.

De marbre ni de porphyre
Qu'on ne fasse mon tombeau,
Pour cercueil je ne désire
Que le contour d'un tonneau,
Et veux qu'on peigne ma trogne
Avec ces vers alentour :
Ci-gît le plus grand ivrogne
Qui jamais ait vu le jour.

Maître ADAM.

Le nouveau Démocrite.

Air : *En revenant de Bâle en Suisse.*

Amis, dans le siècle où nous sommes,
Quand je vois nos graves esprits
Gémir sur les erreurs des hommes,
Je les laisse faire et je dis :
De tout il faut rire, } *Bis en chorus.*
L'humeur ne vaut rien ;
Qu'aurions-nous à dire
Si tout allait bien ?

Je ris d'un ignorant en place,
Je ris d'un faquin en crédit ;
Je ris d'un amant à la glace,
Et d'un sot qui fait l'érudit.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de l'avocat morose
Qui, tout rempli du droit français,
Parce qu'il tient la bonne cause,
Croit devoir gagner son procès.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de ce rimeur étique
Qui croit, inimitable auteur,
Fermer la bouche à la critique
En faisant dîner le censeur.
De tout il faut rire, etc.

Je ris d'une Agnès de village
Qui, novice jusqu'à quinze ans,
De Paris faisant le voyage
Croit l'être encore bien longtemps.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de l'avare qui veille
Nuit et jour pour garder son or,
Je ris d'un époux qui sommeille
Auprès d'un plus charmant trésor.
De tout il faut rire, etc.

Je ris d'une vieille au cœur tendre,
Et d'un adonis édenté;
Je ris des pleurs que fait répandre
Un mélodrame à la Gaîté.
De tout il faut rire, etc.

Quand d'une main je tiens ma coupe,
Mon Aglaé de l'autre main;
Des noirs soucis narguant la troupe,
Je ris de tout le genre humain.
De tout il faut rire, etc.

Lorsqu'à la fin de ma carrière
Les bons vivants m'auront absous,
Après avoir ri sur la terre,
Je descendrai rire dessous.
De tout il faut rire,
L'humeur ne vaut rien;
Qu'aurions-nous à dire
Si tout allait bien?

M. Capelle.

Les Infidélités de Lisette.

Air : *Ermite, bon ermite.*

Lisette dont l'empire
S'étend jusqu'à mon vin,
J'éprouve le martyre
D'en demander en vain.
Pour souffrir qu'à mon âge
Les coups me soient comptés,
Ai-je compté, volage,
Tes infidélités?

Lisette, ma Lisette,
Tu m'as trompé toujours;
Mais vive la grisette!
Je veux, Lisette,
Boire à nos amours.

Lindor, par son audace,
Met ta ruse en défaut;
Il te parle à voix basse,
Il soupire tout haut :
Du tendre espoir qu'il fonde,
Il m'instruisit d'abord;
De peur que je n'en gronde,
Verse au moins jusqu'au bord.
Lisette, etc.

Avec l'heureux Clitandre
Lorsque je te surpris,
Vous comptiez d'un air tendre
Les baisers qu'il t'a pris;
Ton humeur peu sévère
En comptant les doubla :
Remplis encor ce verre
Pour tous ces baisers-là.
Lisette, etc.

Mondor, qui toujours donne
Et rubans et bijoux,
Devant moi te chiffonne
Sans te mettre en courroux;
J'ai vu sa main hardie
S'égarer sur ton sein :
Verse jusqu'à la lie,
Pour un si grand larcin.
Lisette, etc.

Certain soir je pénètre
Dans ta chambre, et, sans bruit,
Je vois par la fenêtre
Un voleur qui s'enfuit;
Je l'avais, dès la veille,
Fait fuir de ton boudoir :
Ha, qu'une autre bouteille
M'empêche de tout voir!
Lisette, etc.

Tous comblés de tes grâces,
Mes amis sont les tiens;
Et ceux dont tu te lasses,
C'est moi qui les soutiens :

Qu'avee ceux-là, traîtresse,
Le vin me soit permis;
Sois toujours ma maîtresse,
Et gardons nos amis.
Lisette, etc.

BÉRANGER.

Laissons couler l'eau.

Qu'un eenseur aquatique
Soir et matin critique
Les amis du tonneau;
Méprisons son ramage,
Joyeux apôtres du *Caveau*....
Au vin rendons hommage.. } *Bis.*
Et laissons couler l'eau. }

Sur les flots qu'il traverse
Plus d'un marchand s'exerce
De Dantzick à Porto;
Mais la mer est brutale :
Chantons, buvons sur le plateau
Du *Rocher de Cancale*....
Et laissons eouler l'eau.

Sur les bords de la Seine,
Chaque jour met en seène
Quelque rimeur nouveau;
Bientôt l'*oubli* l'entraîne :
Croyez-moi, buvons à *Boileau*,
Buvons à la *Fontaine*.....

Et laissons couler l'eau.
Quand le souverain juge
Punit par un déluge
Le monde à son berceau,
Noé, d'humeur maligne,
Portant un *cep* dans son bateau,
Chantait : Sauvons la *vigne*
Et laissons couler l'eau.

Au gré du temps qui coule,
Nous voyageons en foule
Sur un léger radeau ;
Malgré soi l'on arrive :
Cueillons donc, pendant qu'il fait beau,
Quelques fleurs sur la rive....
Et laissons couler l'eau.

En chemin, si la Parque,
Par hasard, nous remarque
Et tire son ciseau ;
Puisque le noir monarque
D'un fleuve entoura son château,
Prenons gaîment la barque....
Et laissons couler l'eau.

ARMAND GOUFFÉ.

Le Vin et la Vérité.

Air de *la Pipe de tabac.*

In vino veritas, mes frères,
Nous dit un proverbe divin ;

Dieu, pour nous faire aimer nos verres,
Mit la vérité dans le vin !
J'obéis à sa loi suprême :
Comme buveur je suis cité ;
On croit que c'est le vin que j'aime,
Mes amis, *c'est la vérité.*

On croit que la philosophie
N'a jamais troublé mes loisirs,
Et qu'à bien jouir de la vie
J'ai toujours borné mes désirs ;
On dit quand je cours sous la treille :
C'est le plaisir, c'est la gaîté,
Qu'il va chercher dans la bouteille ;
Mes amis, *c'est la vérité.*

On croit aussi que la tendresse
Fait quelquefois battre mon cœur,
On croit qu'une jeune maîtresse
Est nécessaire à mon bonheur ;
Quand je trinque avec une belle,
Chacun dit : C'est la volupté,
C'est l'amour qui cherche auprès d'elle,
Eh ! messieurs, *c'est la vérité.*

ARMAND GOUFFÉ.

La Gourmandise.

Air : *O toi qui n'eus jamais dû naître.*

Le diable enseigne de bonne heure
Le prix des *péchés capitaux*,

Et nous offre pour premier leurre
Du sucre et des petits gâteaux ;
Aussi l'adage
De mon jeune âge
Était celui-ci, voyez-vous :
« La *gourmandise*,
« Quoi qu'on en dise,
« Est le meilleur péché de tous. »

Du bien, du rang, de la naissance
L'*orgueil* souvent est si petit !
Au lieu qu'on peut sans insolence
Être fier d'un fier appétit ;
Manger et boire,
Voilà la gloire
Dont nous devons être jaloux :
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

L'*avare* auprès de sa cassette
Ne saurait jamais fermer l'œil ;
Mais le gourmand dans son assiette
A mille plats fait-il accueil,
Plus il se gonfle,
Et mieux il ronfle,
Sur la table ou sinon dessous...
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Péché d'amour, lorsque j'y pense,
A son charme, et j'en suis certain ;
Mais, dans le cours de l'existence,

Il nous laisse à moitié chemin :
    Si de la table
    Le plaisir stable
Même à cent ans est encor doux,
    La gourmandise,
    Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Celui qui succombe à l'*envie*
De jour en jour se voit maigrir;
Rond, gras et frais toute la vie.
Le gourmand se voit refleurir :
    Comme il déploie
    Toute sa joie
Quand il peut assouvir ses goûts!
    La gourmandise,
    Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Si la *paresse* est un bien-aise,
Au tombeau nous *paresserons.*
En attendant, ne vous déplaise,
Déjeunons, dînons et soupons.
    Manger c'est vivre...
    Il nous faut suivre
Cet exercice utile et doux :
    La gourmandise,
    Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Puisqu'on voit la *colère* horrible
Mordre et verser des flots de sang,
Mordre un succulent comestible
Et faire couler le vin blanc

Me semble un rôle
Beaucoup plus drôle
Que celui de l'homme en courroux..
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous.

Gourmand premier, gourmand de pommes,
Bon père Adam, ce que tu fis
Nous force, tous tant que nous sommes,
A nous montrer tes dignes fils;
Puisse ta race,
Toujours vorace,
En refrain chanter comme nous :
La gourmandise,
Quoi qu'on en dise,
Est le meilleur péché de tous!

Pils.

Orgie militaire.

Air de *M. Chardini.*

Voulez-vous suivre un bon conseil?
Buvez avant que de combattre.
De sang-froid je vaux mon pareil;
Mais quand je suis gris j'en vaux quatre.
Versez donc, mes amis, versez,
Je n'en puis jamais boire assez.

Comme ce vin tourne l'esprit!
Comme il vous change une personne!

Tel qui tremble s'il réfléchit
Fait trembler quand il déraisonne.
Versez donc, etc.

Ma foi, c'est un triste soldat
Que celui qui ne sait pas boire;
Il voit les dangers du combat,
Le buveur n'en voit que la gloire.
Versez donc, etc.

Cet univers, oh! c'est bien beau,
Mais pourquoi dans ce bel ouvrage
Le Seigneur a-t-il mis tant d'eau?
Le vin me plairait davantage.
Versez donc, etc.

S'il n'a pas fait un élément
De cette liqueur rubiconde,
Le Seigneur s'est montré prudent;
Nous eussions desséché le monde.
Versez donc, etc.

FABIEN PILLET.

La grande orgie.

Air : *Vive le vin de Ramponneau.*

Le vin charme tous les esprits,
Qu'on le donne

Par tonne!
Que le vin pleuve dans Paris,
Pour voir les gens les plus aigris
Gris!

Non, plus d'accès
Aux procès;
Vidons, joyeux Français,
Nos caves renommées :
Qu'un censeur vain
Croie en vain
Fuir le pouvoir du vin,
Et s'enivre aux fumées!
Le vin, etc.

Graves auteurs,
Froids rhéteurs,
Tristes prédicateurs,
Endormeurs d'auditoires;
Gens à pamphlets,
A couplets,
Changez en gobelets
Vos larges écritoires.
Le vin, etc.

Loin du fracas
Des combats,
Dans nos vins délicats
Mars a noyé ses foudres;
Gardiens de nos
Arsenaux,
Cédez-nous les tonneaux
Où vous mettiez vos poudres.
Le vin, etc.

Nous qui courons
Les tendrons
De Cythère, enivrons
Les colombes légères;
Oiseaux chéris
De Cypris,
Venez, malgré nos cris,
Boire au fond de nos verres.
Le vin, etc.

L'or a cent fois
Trop de poids;
Un essaim de grivois
Buvant à leurs mignonnes
Trouve au total
Le cristal
Préférable au métal
Dont on fait les couronnes.
Le vin, etc.

Enfants charmants
De mamans
Qui des grands sentiments
Banniront la folie,
Nos fils bien gros,
Bien dispos,
Naîtront parmi les pots
Le front taché de lie.
Le vin, etc.

Fi d'un honneur
Suborneur,
Enfin du vrai bonheur
Nous porterons les signes;

Les rois boiront
Tous en rond,
Les lauriers serviront
D'échalas à nos vignes.
Le vin, etc.

Raison, adieu!
Qu'en ce lieu,
Succombant sous le dieu
Objet de nos louanges,
Bien ou mal mis,
Tous amis,
Dans l'ivresse endormis,
Nous rêvions les vendanges!

Le vin charme tous les esprits,
Qu'on le donne
Par tonne!
Que le vin pleuve dans Paris
Pour voir les gens les plus aigris
Gris!

BÉRANGER.

Le Coup du milieu.

Air de *la Pipe de tabac.*

Nos bons aïeux aimaient à boire :
Que pouvons-nous faire de mieux?
Versez, versez, je me fais gloire

De ressembler à mes aïeux. (*Bis.*)
Entre le chablis, que j'honore,
Et l'aï, dont je fais mon dieu,
Savez-vous ce que j'aime encore?
C'est le petit coup du milieu. (*Bis.*)

Je bois quand je me mets à table,
Et le vin m'ouvre l'appétit;
Bientôt ce nectar délectable
Au dessert m'ouvrira l'esprit :
Si tu veux combler mon ivresse,
Viens, amour, viens, espiègle dieu,
Pour trinquer avec ma maîtresse,
M'apprêter le coup du milieu.

Ce joli coup, chers camarades,
A pris naissance dans les cieux.
Les dieux buvaient force rasades,
Buvaient enfin comme des dieux;
Les déesses, femmes discrètes,
Ne prenaient point goût à ce jeu :
Vénus, pour les mettre en goguettes,
Proposa le coup du milieu.

Aussitôt cet aimable usage
Par l'Amour nous fut apporté :
Chez nous son premier avantage
Fut d'apprivoiser la beauté;
Le sexe, à Bacchus moins rebelle,
Lui rend hommage en temps et lieu,
Et l'on ne voit pas une belle
Refuser le coup du milieu.

Buvons à la paix, à la gloire,

Ce plaisir nous est bien permis;
Doublons les rasades pour boire
A la santé de nos amis;
De Momus disciples fidèles,
Buvons à Panard, à Chaulieu;
Mais pour la santé de nos belles
Réservons le coup du milieu.

ARMAND GOUFFÉ.

Plus on est de fous, plus on rit.

Air : *Tenez, moi, je suis un bon homme.*

Des frelons bravant la piqûre,
Que j'aime à voir dans ce séjour
Le joyeux troupeau d'Épicure
Se recruter de jour en jour!
Francs buveurs que Bacchus attire
Dans ces retraites qu'il chérit,
Avec nous venez boire et rire...
Plus on est de fous, plus on rit.

Ma règle est plus douce et plus prompte
Que les calculs de nos savants;
C'est le verre en main que je compte
Mes vrais amis, les bons vivants!
Plus je bois, plus leur nombre augmente;
Et quand ma coupe se tarit,

Au lieu de quinze j'en vois trente!...
Plus on est de fous, plus on rit.

Si j'avais une salle pleine
Des vins choisis que nous sablons,
Et grande au moins comme la plaine
De Saint-Denis ou des Sablons,
Mon pinceau, trempé dans la lie,
Sur tous les murs aurait écrit :
« Entrez, enfants de la folie...
« Plus on est de fous, plus on rit.

« Entrez, soutiens de la sagesse,
« Apôtres de l'humanité;
« Entrez, amis de la richesse;
« Entrez, amants de la beauté;
« Entrez, fillettes dégourdies,
« Vieilles qui visez à l'esprit;
« Entrez, auteurs de tragédies...
« Plus on est de fous, plus on rit. »

Puisque notre vie a des bornes,
Aux enfers un jour nous irons,
Et, malgré le diable et ses cornes,
Aux enfers un jour nous rirons..
L'heureux espoir!... que vous en semble?
Or, voici ce qui le nourrit :
Nous serons là-bas tous ensemble...
Plus on est de fous, plus on rit.

ARMAND GOUFFÉ.

Le Cabaret.

Air : *Frère Pierre, à la cuisine.*

J'aime le vin et la mine
D'un moderne Ramponneau;
Mais je plains celui qui dîne
Chez quelque Midas nouveau;
        Leur caquet
        Au banquet
Tient Momus en léthargie :
Pour une joyeuse orgie,
Parlez-moi du cabaret.   (*Ter.*)

Collé, Piron en délire,
Quand Phébus les éclairait,
Couraient accorder leur lyre
En sablant du vin clairet.
        Qui dirait,
        Qui croirait
Qu'on vit sept fois la semaine
Ces gais soutiens de la scène
Chanceler au cabaret?

Dans son étonnante verve,
Le menuisier de Nevers
Unit Bacchus et Minerve
Sous un dais de pampres verts :
        Il buvait,

Il chantait.
Et courut, ivre de gloire,
Dans le temple de Mémoire
En sortant du cabaret.

Les Muses, qui d'un bon drille
Aiment le ton décidé,
Avaient fait de la Courtille
Le Parnasse de Vadé.
Taconnet,
Qu'on connaît,
Dans la bachique assemblée
Y fut proclamé d'emblée
L'Apollon du cabaret.

Avec orgueil on calcule
Les bienfaits du dieu du vin;
Les fameux exploits d'Hercule
Sont dus au nectar divin :
Quel effet
Le vin fait,
Le buveur, amant des belles,
N'est jamais plus épris d'elles
Qu'en sortant du cabaret!

On boit sur la rive maure,
Chez le Turc et le Chinois;
Du vin vieux on se restaure
Jusque chez les Iroquois :
Bien replet,
On se plaît
A boire en tous lieux du monde;
Et cette machine ronde
N'est qu'un vaste cabaret.

C'est vainement que la Parque
Croit rabaisser notre ton ;
Portons du vin dans la barque
Qui nous conduit chez Pluton :
Sans regret
Du trajet,
Grisons le dieu de l'Averne,
Et faisons de sa caverne
Notre dernier cabaret.

MOREAU.

Le Jeune et le Vieux.

Air : *Tu croyais, en aimant Colette.*

Je veux que l'on serve à ma table.
Ce qu'il faut dans chaque saison :
La jeune chair m'est agréable,
Et j'aime fort le vieux poisson.

Lorsqu'avec le voisin Grégoire
Je vais au *Cerceau* m'héberger,
Le vieux fromage nous fait boire
Et le pain frais nous fait manger.

L'amitié, comme la tendresse,
Partage en tout temps mon ardeur :
Vieux amis et jeune maîtresse
Sont l'amusement de mon cœur.

Plus d'une belle en cette ville
Sait ménager en même temps,

Pour l'agréable et pour l'utile,
Jeunes plumets et vieux traitants

Sur la fièvre et sur la migraine
Un vieux médecin parle bien,
Mais, ma foi ! pour ouvrir la veine
Vive un jeune chirurgien.

Jeune fille et vieille compagne .
Servent d'enseigne aux libertins;
Vieux bourguignon, jeune champagne
Font l'agrément de nos festins.

Souvent des épouses jeunettes
Rendent papas de vieux barbons;
Vieux coqs avec jeunes poulettes
Font des œufs qui sont beaux et bons.

Aux devoirs mari qui déroge
Se fait jouer de mauvais tours;
A jeune femme et vieille horloge
Il faut regarder tous les jours.

Belle figure et bonne grâce
Mènent au comptoir le chaland :
La vieille marchandise passe
Quand un jeune objet nous la vend.

Contre qui voudra je parie
Qu'un baudet en beau velours neuf
Plaira cent fois mieux à Sylvie
Qu'un savant en vieux drap d'Elbeuf.

De peur que trop tôt on ne meure,
Il faut fuir les déréglements :
Quand on fait le vieux de bonne heure,
On est jeune pendant longtemps.

PANARD.

Ma Tactique.

Air : *J'ai vu la Meunière.*

Amis, pour embellir le cours
De ma vie entière,
Savez-vous quelle fut toujours
Ma seule manière?
D'abord, tacticien savant,
J'ai soin de dire, en me levant
« Chagrins, en arrière!
Plaisirs, en avant! »

Après un ample déjeuner,
Affaire première...
Après un succulent dîner,
Suite nécessaire...
Certain minois me captivant
Le soir, je chante, en m'esquivant :
« Comus, en arrière!
Amour, en avant! »

Toutes les fois que d'un tendron
Je suis la bannière,

Je chante, gardant d'un luron
L'humeur cavalière :
« Fi ! d'un amant toujours rêvant,
Toujours de larmes s'abreuvant !...
Romance, en arrière !
Chanson, en avant ! »

Lorsque ma fauvette, en son vol
Un peu journalière,
Après avoir pour moi fui Paul,
Me quitte pour Pierre,
Tout aussi gai qu'auparavant,
Je dis, cédant au gré du vent :
« Regrets, en arrière !
Désirs, en avant ! »

Qu'un homme dont je fus trahi
Soit dans la misère,
Mon cœur, qui n'a jamais haï,
Prévient sa prière ;
Et du superflu me privant,
Il me voit bien vite arrivant,
La plainte en arrière,
La bourse en avant.

Accablé de fièvre et d'ennuis,
Quand sur la litière,
Au jour, à peine, hélas ! je puis
Ouvrir ma paupière,
« Bacchus, dis-je d'un ton fervent,
Protégera son desservant...
Frayeur, en arrière !
Espoir, en avant !

J'use alors d'un remède sain,
    Et que, d'ordinaire,
N'ordonne ni le médecin
    Ni l'apothicaire...
C'est de m'écrier en buvant
A verre plein et très-souvent :
    « Tisane, en arrière !
    Bourgogne, en avant! »

A force de recommencer,
    Quand ma chambrière,
De ce julep vient me verser
    La goutte dernière,
Loin de pleurer mon ci-devant,
Gaîment je chante en l'achevant ;
    « Bourgogne, en arrière!
    Champagne, en avant! »

Si jusqu'ici du noir trio
    La main meurtrière
N'a pas mis, d'un coup de ciseau,
    Fin à ma carrière,
C'est que jusqu'ici le bravant,
J'ai toujours dit en bon vivant
    « Parques, en arrière!
    Momus, en avant! »

DÉSAUGIERS.

———

Le Sexagénaire.

Air du vaudeville de *Pinson père de famille.*

Vieillissons sans regret,
C'est l'adage
Du vrai sage :
Du bonheur, à tout âge,
Voilà le secret.

La jeunesse a des charmes ;
Mais les tendres tourments
Aux plaisirs des amants
Mêlent toujours quelques larmes...
Vieillissons, etc.

Aimer est quelque chose,
Plaire a bien ses douceurs :
Mais dans un champ de fleurs,
Chers amis, tout n'est pas rose...
Vieillissons, etc.

Quand le printemps nous laisse,
Rions de son départ ;
La gaîté du vieillard
Est la seconde jeunesse.
Vieillissons, etc.

Gai, sans emploi ni rente,
Je compte soixante ans;
Mais sous ces cheveux blancs,
Ma tête n'en a que trente...
Vieillissons, etc.

J'entends dire à la ronde
Que le monde est bien vieux;
Rien pourtant, à mes yeux,
N'est aussi gai que le monde.
Vieillissons, etc.

Momus, qui nous rallie,
Par vingt siècles cassé,
N'a pas encor cessé
D'être dieu de la folie.
Vieillissons, etc.

Vieille, mais non caduque,
La gaîté chez Piron,
Chez Panard, chez Scarron,
Riait sous une perruque...
Vieillissons, etc.

Que d'heureux sur la terre,
Si l'on se consolait
Par ce que l'on a fait
De ce qu'on ne peut plus faire!
Vieillissons, etc.

Si ma jambe, moins ferme,
Ne peut presser le pas,
J'en espère tout bas

Arriver moins vite au terme.
Vieillissons, etc.

Puis quand la barque arrive,
Gaîment sautons le pas;
Qui sait si l'on n'a pas
Des banquets sur l'autre rive?

Vieillissons sans regret,
C'est l'adage
Du vrai sage :
Du bonheur, à tout âge,
Voilà le secret.

DÉSAUGIERS.

Les Repas de nos pères.

Air : *La fille est pour le garçon*

Festins où le champagne pleut,
Chère abondante et délicate,
Vases dorés, vaisselle plate,
Voilà ce qu'aujourd'hui l'on veut.
Petites tables, larges verres,
Vins naturels et mets bien sains,
Voilà comme, sans médecins,
Vivaient jadis nos pères.

A table, loin de discuter
Et de faire assaut d'éloquence,

On n'affichait d'autre science
Que celle de boire et chanter.
Maintenant de graves chimères
Gâtent le vin que nous buvons :
C'est que maintenant nous avons
Plus d'esprit que nos pères.

DÉSAUGIERS.

Le Gourmand.

Air : *Amis, dépouillons nos pommiers.*

Ou : *Mon père était pot.*

Le temps qui seul ne peut finir,
N'est, dit-on, qu'un grand vide ;
Gaîment je cherche à le remplir
Mais je vise au solide :
Je n'ai qu'un désir,
Qu'un goût, qu'un plaisir ;
En lui tout se concentre :
Pour tout dire, enfin,
Sitôt que j'ai faim,
Moi, je remplis mon ventre.

De notre première maman
Je tiens cette pensée,
Ève disait au père Adam,
Lorsque Dieu l'eut chassée :
« Quel triste taudis
« Que ce paradis !

« Du diable si j'y rentre.
« Du moins où je suis,
« Avec certains fruits,
« Moi, je remplis mon ventre. »

Réduit, pour avoir un lecteur,
A te lire toi-même,
Paul, ton mérite comme auteur
Est encore un problème.
Eh quoi! pour rimer,
Tu vas t'enfermer,
Comme un ours en son antre;
D'Horace ou Boileau
Remplis ton cerveau :
Moi, je remplis mon ventre.

Galant, toujours frais et dispos,
Je courtise les belles :
Mais j'aime la paix, le repos,
Et je fuis les querelles.
Souvent pour un rien,
Avec un vaurien,
L'honnête homme s'éventre;
Loin de le percer,
Pour mieux l'engraisser,
Moi, je replis mon ventre.

Blinval, qui ne put attendrir
La coquette Émilie,
De faim veut se laisser mourir :
Quelle insigne folie!
Fermant tout accès
A ses deux excès,
Je vais me placer entre :

Quand l'amour vainqueur
Vient remplir mon cœur :
Moi, je remplis mon ventre.

Ma bonne étoile et mon préfet
De moi firent un membre
Qui siége, heureux et satisfait,
Au milieu de la chambre.
J'y crie à la fois :
La clôture ! aux voix !
Puis le patron du centre
Défend son projet,
Remplit son budget :
Moi, je remplis mon ventre.

Malgré de succulents repas
Et ce jus délectable,
Le sage sait que le trépas
Peut renverser sa table.
C'est un accident ;
Mais, en attendant
Qu'à mon convoi le chantre,
En mauvais latin,
Braille un beau matin :
Moi, je remplis mon ventre.

MARCILLAC.

L'Épicurien.

Air : *Toujours debout, toujours en route.*

Toujours debout, toujours en route,
Malgré les veilles et la goutte,
Sur terre on voit l'épicurien,
Joignant à la soif de la gloire
L'autre soif qui le porte à boire,
Galant homme et joyeux vaurien,
Vivre longtemps et vivre bien.
Pour en citer plus d'un exemple,
Voyez l'Anacréon du temps
A cent ans saisir à tâtons
Les fillettes et les flacons.
De Téos on a vu le sage,
Qui gaîment eût passé cet âge
S'il n'avait d'un grain de raisin
Avalé jusques au pepin;
J'ai vu le galant Fontenelle,
A cent ans presser une belle,
Lui dire encore sans témoins :
Ah! si j'avais dix ans de moins!..
Grâces à l'amour, Saint-Aulaire
Fut heureux, quoique centenaire;
Presqu'à la centaine atteignant,
On a vu chanter Lattaignant,
Et Piron, qui, dans sa vieillesse,
Fit des vers brûlants de jeunesse;
Chargé d'un siècle, au double mont,
J'ai vu gravir Saint-Évremont;

Et, parmi tant de bonnes âmes
Si j'ose vous parler des femmes,
A cent ans on a vu Ninon
Qui n'avait pas encor dit non.
Après elle, le grand Voltaire
Quatre-vingt-cinq ans sur la terre
Chemin faisant s'est arrêté,
Allant à l'immortalité...
Tous ces gens, que le monde honore,
Pouvaient aller plus loin encore :
Ils en avaient l'intention,
Et sont morts par distraction.

DÉSAUGIERS.

Ma Vie épicurienne.

Air de chasse de l'opéra le *Roi et le fermier.*

Le jour,
Chantant l'amour,
Et souvent le faisant sans bruit
La nuit;
Des yeux
Ou noirs ou bleus
Je fus toujours également
Amant.
Content,
Et bien portant,
Lorsque ma bourse est aux abois,

Je bois;
J'espère que c'est bien,
Heim?
Agir en épicurien.

Je fuis
Tant que je puis,
Des sots, des méchants les travers
Divers;
Je plains
Les gens enclins
A croire que sur terre rien
N'est bien;
Par goût,
Content de tout,
Le monde, ma foi, tel qu'il est,
Me plaît,
J'espère que c'est bien,
Heim?
Penser en épicurien.

Combien
De *gens de bien*
Par l'intrigue ont eu des wiskis
Acquis!
Leur nom
Est un renom,
Mais en secret ils sont haïs,
Trahis.
Joyeux,
Moi, j'aime mieux
Presser le bras de l'amitié,
A pié!
J'espère que c'est bien,
Heim?
Sentir en épicurien.

Quand par
Un grand hasard
Je sens, hélas ! mon appétit
Petit,
En vain,
Mon médecin
Dit que je ne puis sans danger
Manger ;
Jamais,
Lui dis-je, un mets
N'a surpris encore ma dent
Boudant....
J'espère que c'est bien,
Heim ?
Parler en épicurien.

Un sot,
Au moindre mot,
Souvent nous envoie un cartel
Mortel ;
Mais fi
D'un tel défi,
Moi, j'ai pour tout arme un foret
Tout prêt...
Ma main
Perce, et soudain
Nous nageons dans les flots d'un vin
Divin...
J'espère que c'est bien,
Heim ?
Se battre en épicurien.

Loyal,
Toujours égal,
Je ne fus jamais à demi

Ami.
A qui
M'aime aujourd'hui
Puis-je être utile, à son secours
Je cours ;
Mon bien
Devient le sien ;
Je veux enfin qu'on soit chez moi
Chez soi...
J'espère que c'est bien,
Heim ?
Aimer en épicurien.

On voit,
Sous l'humble toit,
Où voulut me placer le sort,
D'abord
Un chien,
Mon seul gardien,
Une table, un banc, puis après,
Tout près,
Un lit,
Simple et petit,
Qui peut, au besoin, faire deux
Heureux.
J'espère que c'est bien,
Heim ?
Loger en épicurien.

Aucun
Trouble importun
N'altère de mes heureux jours,
Le cours :
Tout voir
Sans m'émouvoir

Fut toujours la suprême loi
Pour moi.
J'attends
La faux du Temps ;
Mais je ne l'attends, morbleu ! qu'en
Trinquant.
J'espère que c'est bien,
Heim ?
Vieillir en épicurien.

Enfin,
Jusqu'à ma fin,
Aimant, riant, buvant, sautant,
Chantant,
Je veux
Voir mes cheveux
Et de pampre et de myrtes verts
Couverts.
Je veux
Que mes neveux
Disent : « Il ne recula pas
D'un pas.... »
J'espère que c'est bien,
Heim ?
Mourir en épicurien.

DÉSAUGIERS.

Ronde de table

De feu Panard, rajustée par moi, pour un souper
donné par un très-grand prince.

Air du *Prévôt des marchands.*

Messieurs, chantez tous avec moi
Celui qui donne ici la loi;
Quand il sert de ce jus d'automne,
Son plaisir dans ses yeux se voit,
Il est charmé quand il en donne,
Il est charmant quand il en boit.

Quand il sable un nectar si doux,
Et qu'il nous en fait boire à tous,
A ce plaisir il s'abandonne,
Il en fait prendre, il en reçoit.
Il est charmé, etc.

Il verse de la même main
Ses bienfaits ainsi que son vin.
Et sa bonté tendre assaisonne
Les biens, le vin qu'on en reçoit.
Il est charmé, etc.

Aux plaisirs de la table il joint
Ceux dont je fais mon second point :
Au cœur d'une jeune personne,
Par ce nectar il va tout droit.
Il est charmé, etc.

Par un salut universel,
Célébrons ce charmant mortel;
De nous il est temps qu'il reçoive
Le bachique honneur qu'on lui doit.
Il est charmé que l'on en boive,
Il est charmant quand il en boit.

COLLÉ.

La Manière de vivre cent ans.

Si de votre vie,
Joyeux troubadours,
Vous avez l'envie
D'entendre le cours,
Écoutez les sons
De ma lyre sexagénaire;
Prêcher en chansons
Est ma fantaisie ordinaire.
Daignez donc vous taire
Pour quelques instants :
Voici la manière
De vivre cent ans.

S'endormir à l'heure
Où le jour s'enfuit;
Quitter sa demeure
Dès que le jour luit :
Au loin de ses pas
Porter la marche irrégulière;
Pour chaque repas
Nouvelle course auxiliaire :

Et l'année entière
Même passe-temps,
Voilà la manière
De vivre cent ans.

Fier sur une tonne,
Narguer le chagrin;
Prévoir, quand il tonne,
Un ciel plus serein;
Se montrer soumis
Aux coups du sort parfois sévère;
Tendre à ses amis
Sa bourse, sa main et son verre;
Suivre la bannière
De Roger-Bontemps,
Voilà la manière
De vivre cent ans.

Des beautés factices
Redouter l'accueil,
De leurs artifices
Éviter l'écueil;
Sauver sa gaîté
Des flots de la gent chicanière;
De la faculté
Fuir la doctrine meurtrière;
Ne faire la guerre
Qu'aux cerfs haletants,
Voilà la manière
De vivre cent ans.

Toujours honnête homme,
Marcher hardiment,
Toujours économe.

Jouir sobrement;
Être par accès
Des neuf Sœurs heureux tributaire;
Puis, avec succès,
Volant du Parnasse à Cythère:
A rimer et plaire
Consacrer son temps,
Voilà la manière
De vivre cent ans.

Lorsque du jeune âge
L'on sent fuir l'ardeur,
Dans un doux ménage
Chercher le bonheur:
Au gré de ses vœux
Voir bientôt son épouse mère;
Toujours plus heureux,
Au bout de dix ans se voir père
D'une pépinière
D'enfants bien portants,
Voilà la manière
De vivre cent ans.

Du gai vaudeville
Fidèles troupeaux,
Parcourir la ville
Au son des pipeaux;
Convives grivois,
Chaque mois faire bonne chère;
Serrer chaque mois
Les nœuds d'une amitié si chère,
Se revoir, se plaire,
Se quitter contents,
Voilà la manière
De vivre cent ans.

Faut-il par l'exemple
Vous convaincre tous?
J'en vois dans ce temple
Un bien doux pour nous.
Regardez Laujon,
L'honneur de notre sanctuaire;
Fils d'Anacréon,
Il boit et chante octogénaire;
Toute sa carrière
Fut un long printemps :
Voilà la manière
De vivre cent ans.

DÉSAUGIERS.

Chanson du Bouffe et le Tailleur.

Gaîment je m'accommode
De tout.
Je suis, pour toute mode,
Mon goût.
Je sais, en habile homme
Saisir
Tout ce qu'en France on nomme
Plaisir.

Je suis près des fillettes
Léger;
On me voit d'amourettes
Changer.
Aux soupirs je me livre
Un jour :

L'inconstance fait vivre
L'amour.

Quand une belle appelle,
J'y suis.
Qu'un faquin me harcelle,
Je fuis.
Aux serments faut-il croire ?
J'y crois.
A table faut-il boire ?
Je bois !

ARMAND GOUFFÉ ET VILLIERS.

Il faut boire et manger.

Air : *Ça n' dur'ra pas toujours.*

Disciple d'Épicure,
Suivons sans déroger
Cette loi que Nature
Sait si bien propager :
Il faut boire et manger. (*Quater.*)

Puisqu'on ne voit sur terre
Qu'ennui, peine et danger,
Amis, que faut-il faire
Pour ne pas y songer ?
Il faut boire et manger.

Amour, gloire et richesse,
Votre charme est léger ;

Le seul qui me paraisse
N'être pas mensonger
C'est de boire et manger.

Lorsque notre maîtresse
S'avise de changer,
Pour narguer la tristesse,
Qui croit nous affliger,
Il faut boire et manger.

Verrait-on de ce monde
Tant d'hommes déloger,
S'ils chantaient à la ronde,
Avant de s'égorger :
Il faut boire et manger.

Mœurs, usages, costumes,
Tout finit par changer ;
Il n'est qu'une coutume
Qu'on ne peut négliger :
C'est de boire et manger.

Quel est du pauvre hère
Le bonheur passager ?
N'eût-il que de l'eau claire
Et qu'un os à ronger ?
C'est de boire et manger.

J'ai, par terre et sur l'onde,
Visité l'étranger,
Dans tous les coins du monde
Où j'ai pu voyager,
J'ai vu boire et manger.

Amant, qui te disposes,
A l'heure du berger,
Veux-tu de quelques roses
Voir ton front s'ombrager ?
Il faut boire et manger.

Fi du docteur maussade
Qui pour mieux le gruger,
Soutient à son malade
Qu'il ne peut sans danger
Ni boire ni manger!

De Paris jusqu'en Chine
On aime à vendanger;
De Rome en Cochinchine
On court au boulanger :
Il faut boire et manger.

Jusqu'à l'heure fatale
Où le noir messager,
Dans sa barque infernale,
Viendra tous nous ranger,
Il faut boire et manger.

DÉSAUGIERS.

L'Amour et le Vin.

Air: *à faire.*

Folâtrons, rions sans cesse ;
Que le vin et la tendresse
Remplissent tous nos moments !

De myrte parons nos têtes,
Et ne composons nos fêtes
Que de buveurs et d'amants.

Quand je bois, l'âme ravie,
Je ne porte point d'envie
Aux trésors du plus grand roi :
Souvent j'ai vu sous la treille
Que Thémire et ma bouteille
Étaient encore trop pour moi.

S'il faut qu'à la sombre rive,
Tôt ou tard chacun arrive,
Vivons exempts de chagrin,
Et que la Parque inhumaine
Au tombeau ne nous entraîne
Qu'ivres d'amour et de vin.

LAUJON.

Quant on est mort, c'est pour longtemps.

Air : *Pomm's de reinette, et pomm's d'api.*

Quand on est mort, c'est pour longtemps,
Dit un vieil adage
Fort sage ;
Employons donc bien nos instants,
Et contents,
Narguons la faux du temps.

De la tristesse
Fuyons l'écueil ;

Évitons l'œil
De l'austère sagesse.
De sa jeunesse
Qui jouit bien,
Dans sa vieillesse
Ne regrettera rien.
Si tous les sots
Dont les sanglots,
Mal à propos,
Ont éteint l'existence,
Redevenaient
Ce qu'ils étaient,
Dieu sait, je pense,
Comme ils s'en donneraient!
Quand on est mort, etc.

Pressés d'éclore,
Que nos désirs,
Que nos plaisirs
Naissent avec l'aurore;
Quand Phébus dore
Notre réduit,
Chantons encore,
Chantons quand vient la nuit:
Des joyeux sons
De nos chansons
Étourdissons
La ville et la campagne,
Et que, moussant
A notre accent,
Le gai champagne
Répète en jaillissant:
Quand on est mort, etc.

Jamais de gêne,
Jamais de soin:

Est-il besoin
De prendre tant de peine,
Pour que la haine,
Lançant ses traits,
Tout à coup vienne
Détruire nos succès?
Qu'un jour mon nom
De son renom
Remplisse ou non
Le temple de mémoire,
J'ai la gaîté,
J'ai la santé,
Qui vaut la gloire
De l'immortalité.
Quand on est mort, etc.

Est-il monarque
Dont les bienfaits,
Dont les hauts faits
Aient désarmé la Parque;
Le souci marque
Leur moindre jour,
Et puis la barque
Les emporte à leur tour.
Je n'ai pas d'or,
Mais un trésor
Plus cher encor
Me console et m'enivre;
J'aime, je bois,
Je plais parfois;
Qui sait bien vivre
Est au-dessus des rois.
Quand on est mort, etc.

Au lit, à table,
Aimons, rions,

Puis envoyons
Les affaires au diable.
Juge implacable,
Sot chicaneur,
Juif intraitable,
Respectez mon bonheur.
Je suis, ma foi,
De mince aloi;
Épargnez-moi
Votre griffe funeste...
Sans vous, hélas!
N'aurai-je pas
Du temps de reste
Pour me damner là-bas?
Quand on est mort, etc.

Quand le tonnerre
Vient en éclats
De son fracas
Épouvanter la terre,
De sa colère,
Qu'alors pour nous
Le choc du verre
Amortisse les coups.
Bouchons, volez!
Flacons, coulez!
Buveurs, sablez!
Un dieu sert les ivrognes.
Au sein de l'air
Que notre œil fier,
Nos rouges trognes
Fassent pâlir l'éclair.
Quand on est mort, etc.

De la guinguette
Jusqu'au boudoir,

Matin et soir,
Circulons en goguette.
Guerre aux grisettes,
Guerre aux jaloux,
Guerre aux coquettes,
Surtout guerre aux époux.
Sur vingt tendrons,
Bien frais, bien ronds,
En francs lurons,
Faisons râfle à toute heure,
Puisque aussi bien,
Sage ou vaurien,
Il faut qu'on meure,
Ne nous refusons rien.

Quand on est mort, c'est pour longtemps,
Dit un vieil adage
Fort sage;
Employons donc bien nos instants,
Et contents,
Narguons la faux du temps.

DÉSAUGIERS.

Rions, chantons, aimons, buvons.

Air du Vaudeville de *la Soirée orageuse*.

Rions, chantons, aimons, buvons,
En quatre points, c'est ma morale;
Rions tant que nous le pouvons,
Afin d'avoir l'humeur égale.
L'esprit sombre, que tout aigrit,

Tourmente ce qui l'environne;
Et l'homme heureux, qui toujours rit,
Ne fait jamais pleurer personne.

Souvent les plus graves leçons
Endorment tout un auditoire :
Mettons la morale en chansons,
Pour la graver dans la mémoire.
A ses vœux un chanteur, dit-on,
Rendit l'enfer même docile :
Orphée a montré qu'un sermon
Ne vaut pas un bon vaudeville.

Quand Dieu noya le genre humain,
Il sauva Noé du naufrage,
Et dit, en lui donnant du vin :
« Voilà ce que doit boire un sage. »
Buvons-en donc jusqu'au tombeau ;
Car, d'après l'arrêt d'un tel juge,
Tous les méchants sont buveurs d'eau :
C'est bien prouvé par le déluge.

Un cœur froid, qui jamais n'aima,
Du ciel déshonore l'ouvrage;
Et pour aimer Dieu nous forma,
Puisqu'il fit l'homme à son image.
Il faut aimer, c'est le vrai bien,
Suivons, amis, ces lois divines :
Aimons toujours notre prochain,
En commençant par nos voisines.

SÉGUR AINÉ.

La Table.

Air : *Je ne veux la mort de personne.*

En vrai gourmand, je veux ici
Chanter ce meuble nécessaire
Dont tous les mois l'attrait chéri
Double nos nœuds et les resserre * ;
Oui, quels que soient les traits mordants
Dont la critique nous accable,
Au risque de ses coups de dents,
Je vais m'étendre sur la table.

Comment refuser son tribut
A cette mère universelle ?
Sans la table, point de salut,
Et nous n'existons que par elle :
L'alcôve où l'homme s'amollit
Lui peut-elle être comparable ?
Les pauvres mourants sont au lit,
Les bons vivants ne sont qu'à table.

Quel doux spectacle, quel plaisir,
De voir ces sauces parfumées
Dont toujours, prompt à les saisir,

* La société épicurienne du Caveau moderne, dont faisait partie Désaugiers, s'assemblait tous les mois au Rocher de Cancale.

L'odorat pompe les fumées !
On rit, on chante, on mange, on boit...
De bonheur source intarissable !
Le cœur pourrait-il rester froid,
Quand il voit tout fumer à table !

Deux rivaux entendent sonner
L'instant qui menace leur vie :
A faire un dernier déjeuner
Un témoin sage les convie ;
Dans le vin tous deux par degrés
Éteignent leur haine implacable :
Ils seraient peut-être enterrés,
S'ils ne s'étaient pas mis à table.

Le gros Raymond voit chaque jour
Cent wiskis assiéger sa porte :
Il reçoit la ville et la cour ;
La renommée aux cieux le porte.
« Il a donc de rares vertus ?
— Non. — A-t-il un rang remarquable,
Des talents, de l'esprit ? — Pas plus.
— Qu'a-t-il donc ? — Il a bonne table. »

Grands yeux bien noirs et bien piquants,
Oreille ou poitrine rôtie,
Petite bouche, belles dents,
Cervelle grasse et bien farcie,
Taille légère, bons gigots,
Sein de lis, langue délectable,
Jambe mignonne, pieds de veaux,
Voilà ma maîtresse et ma table.

A table, on compose, on écrit ;
A table, une affaire s'engage ;

A table, on joue, on gagne, on rit;
A table, on fait un mariage;
A table, on discute, on résout;
A table, on aime, on est aimable;
Puisqu'à table, on peut faire tout,
Vivons donc sans quitter la table.

Désaugiers.

BIBLIOGRAPHIE DE L'ART CULINAIRE

et des Livres qui s'y rapportent.

BIBLIOGRAPHIE DE L'ART CULINAIRE

et des Livres qui s'y rapportent.

Le Ménagier de Paris, Traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393, par un bourgeois parisien; publié pour la première fois par la société des bibliophiles français. *Paris*, 1847, 2 vol. in-8°.

Taillevant. Le Viandier. Cet ouvrage porte ordinairement pour titre : Le Livre de Taillevant, grand cuysinier du roy de France. — Il en existe plusieurs éditions de divers formats, souvent en caractères gothiques. Leurs titres plus ou moins compliqués, comme leur texte, varient. Presque toutes ont été données sans indication de lieu ni de date et les exemplaires en sont aujourd'hui excessivement rares.

Nicolas de la Chesnaye. La Nef de santé, avec le gouvernail du corps humain et la condamnation des banquets, à la louange de diète et sobriété. S. l. n. d. *Paris*, 1507, in-4° de 98 ff. goth.

Et. Daigue. Singulier traicté, contenant la propriété des tortues, escargots, grenoilles et artichaultz. *Paris, Galliot du Pré* (vers 1530), petit in-4° de 12 ff.

Pidoux. La Fleur de toute cuisine, composée par plusieurs cuysiniers, revue et corrigée. *Paris*, 1543, in-16, goth.

Michel de Notre-Dame. Excellent et moult utile opuscule

qui traicte de diverses façons de fardements et senteurs... et qui monstre la façon de faire confitures de plusieurs sortes. *Lyon*, Volant, 1555, in-16.

Rigaud et Saugrain. La Pratique de faire toutes sortes de confitures, condiments, etc. *Lyon*, 1558, in-16.

Jo. Brueyrini-Campegii (Bruyerin-Champier). De Re cibaria, libri XXII, omnium ciborum genera, omnium gentium moribus probata, complectens. *Lugduni*, 1560, in-8°.

Ordonnance du roy sur le règlement des hosteliers, taverniers, etc., de son royaume et prix des vivres en chacune saison de l'année. *Paris, Robert Estienne*, 1563, in-8°.

Le Thrésor de santé, ou Mesnage de la vie humaine, divisé en dix livres, lesquels traictent amplement de toutes sortes de viandes et breuvages, etc. *Lyon, Huguetan*, 1607, in-8°.

Ant. de Balinghem. Les Après-dîners et propos de table contre l'excès au boire et manger, pour vivre longuement. *Lille*, 1615, in-8°.

N. de Bonnefons. Les Délices de la campagne, où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croît sur terre et dans les eaux, 1665.

Lavarenne. Le vrai Cuisinier français, enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, etc. *Paris*, 1667, in-18.

L'École des Ragouts, ou le Chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier et du confiturier. *Lyon, Jacques Canier*, 1688, in-12.

Gilliers. Le Cannaméliste français, ou nouvelles instructions pour ceux qui désirent apprendre l'office. *Nancy*, 1751, in-4°.

Menou. Les Soupers de la cour. *Paris*, 1768, 3 vol. in-12.

Legrand d'Aussy. Histoire de la vie privée des Français, de-

puis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Ire partie. *Paris*, 1782, 3 vol. in-8°.
Réimpr. en 1815, avec des notes, corrections et additions de Roquefort.

Grimod de la Reynière. L'Almanach des gourmands, 1800.

Viard. Le Cuisinier, 1808, in-8°.

Grimod de la Reynière. Annales de l'inanition, pour servir de pendant à *l'Almanach des Gourmands,* 1808.

Le Bréviaire du Gastronome, ou l'Art d'ordonner le dîner de chaque jour, suivant les différentes saisons de l'année, avec figures coloriées, dessinées par Henri Monnier. *Paris*, 1828, in-18.

Traité médico-gastronomique sur les indigestions, suivi d'un essai sur les remèdes à employer en pareil cas. *Paris*, 1828, in-18.

A. Martin. Le Cuisinier des gourmands. *Paris,* 1829, in-18. Du même, Manuel de l'amateur d'huîtres, etc., etc.

Beauvilliers. L'Art du cuisinier. Dernière édition, 1848.

Carême. L'Art de la cuisine française au XIXe siècle (dernière édition), 1854. — Le Pâtissier royal, id.; — le Pâtissier pittoresque, id.; — le Maître d'hôtel français, id.; — le Cuisinier parisien, id.

Appert. Le Conservateur. Dernière édition, 1854.

FIN DU TOME SECOND.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE VOLUME.

DE L'ART CULINAIRE ET DES REPAS CHEZ LES PEUPLES ANCIENS, GRECS, ROMAINS, GAULOIS.

Pages.

I. — PEUPLES DIVERS. — Indiens, Égyptiens. 3
Hébreux, Perses. 4
Thraces, Illyriens. 5
II. — GRECS. Les aliments et leurs préparations. 6
La table et ses usages. 11
Usages divers. 12
Extraits de divers auteurs. 15
Repas d'Ulysse chez Eumée (Homère). 15
Les noces de Caranus (Athénée). 17
Le Festin de Dinias (Barthélemy). 21
III. — ROMAINS. Les aliments et leurs préparations. 34
La Table et ses usages. 38
Usages divers. 45
Extraits de divers auteurs. 46
La cuisine chez les Romains (Mazois). 46
Le Triclinium (Mazois). 50
Le souper de Nasidienus (Horace). 58
Imprécations contre l'ail (Id.). 62
Le Turbot (Juvenal). 63
Le festin de Trimalcion (Pétrone). 66
IV. — GAULOIS. 71
Elæologarum. 77
Oxygarum.. 78
Manière d'accommoder les grues et les canards. . . . . *ib.*
Farce pour les loirs. . . . . *ib.*
Sauce pour toute espèce de gibier, bouilli, rôti. . . . . *ib.*

Pages.

Sauce pour les langoustes et les crevettes. 79
Assaisonnement des haricots verts. . . . . ib.
Manière d'accommoder les escargots. . . . . ib.
Sauce pour les melons. . . . . ib.
Confitures de roses et de violettes. . . . . ib.

ART CULINAIRE ET REPAS CHEZ LES PEUPLES MODERNES,
FRANÇAIS, PEUPLES DIVERS.

FRANÇAIS. 81
I. — Les aliments et leurs préparations. 83
§ Ier. — Pain. . . . . ib.
§ II. — Viande de boucherie. 86
§ III. — Volaille. 88
§ IV. — Gibier. 89
§ V. — Poissons. 90
§ VI. — Lait, beurre, œufs et fromages. 91
§ VII. — Légumes et plantes potagères. . . . . ib.
§ VIII. — Fruits. 94
§ IX. — Boissons. 96
§ X. — Cuisine. 97

Menu du XVe siècle.

Repas donné par l'abbé de Lanzi à l'évêque de Paris (Ménagier de Paris). 101

Menu du XVe siècle.

Banquet de monseigneur de Foix. 103
Banquet de monseigneur de la Marche. . . . . ib.
Banquet de monseigneur d'Étampes. . . . . ib.
Festin de monseigneur du Maine, en 1455. 104
Festin du comte de Foix. 105

Menu du XVIe siècle.

Extrait du mémoire pour faire un écriteau pour un banquet. . . . 106

Menu du XVIIe siècle.

Pour un repas de huit à dix personnes. 108
Pour un repas de trente personnes. . . . . ib.
II. — La table et ses usages. 110
État de la maison de Charles VI. 125
ib. *ib.* de Louis XV. ib.
III. — Usages divers. — Épices. 126
Le coup de vin. . . . . ib.
Le Rameau vert. 127
Le Carême. . . . . ib.

Pages.
Le droit du bourreau 128
Restaurants . . . . *ib.*

IV. — Repas, festins et entremets historiques.

Festin de Louis le Débonnaire 129
Repas donné par Louis IX 130
La prise de Jérusalem 131
Banquet du chevalier aux cygnes 132
Entremets de Philippe le Bon 133
Entremets du repas du comte de Foix 138
Festin donné à François Ier 139
Entremets de Versailles, 1664 . . . . *ib.*
Festin royal célébré à Reims en 1722 141

PEUPLES DIVERS, EUROPÉENS.

Anglais 143
Allemands 144
Belges 145
Italiens . . . . *ib.*
Espagnols 146
Provençaux 147
Suisses, Grecs, Turcs 148
Suédois 150
Norwégiens 151
Russes 152
Islandais 154
Lapons 155

PEUPLES ASIATIQUES.

Indiens 155
Persans 156
Arabes, Syriens, Chinois 157
Japonais 161
Javans, Siamois 162

PEUPLES AFRICAINS.

Abyssins 162
Canariens, Nègres, Cafres 163
Hottentots, Madécasses 164

PEUPLES AMÉRICAINS.

Groenlandais 165
Mexicains 166
Indiens 167
Patagons 168

Pages.

PEUPLES OCÉANIENS.

Mariannais. 168
Zélandais. . . . . *ib.*
Nootskiens, Sandwichiens, Tahitiens. 169

PRATICIENS, GOURMANDS, BUVEURS, ETC., LES PLUS FAMEUX.

Archestrate. 175
Apicius. . . . . *ib.*
Taillevant, Vatel. 177
Carême. 178
Gourmands et grands mangeurs. 184
Grands buveurs. 197
Exemples de sobriété. 196
Particularités. 198

VARIÉTÉS LITTÉRAIRES ET MÉLANGES.

La bataille de Charnage et de Carême. 205
La bataille des vins. 207
Le pays de Cocagne. 210
Les noces de Gamache. 212
Une page des Mémoires de Carême. 214
Lettre inédite de Volney au général Bonaparte. 228
La maîtresse de maison cordon bleu. 232
Article d'un règlement pour le service de la maison du roi, à la cour de Henri VIII. 241
Origine du festin du Roi boit. 247
Un dîner du temps de Henri II. 251
Sur Armand Gouffé, à propos de sa mort. 255
Souper grec de Mme Lebrun. 259
Le bœuf à la poivrade. 262
Un repas chez les Bédouins 265
Repas grec. 267
Un déjeuner aux Tuilleries. 270
Un souper de M. le marquis de Cussy. 272
Un dîner chez M. le comte de Ségur et chez Mme Rothschild. . 277
Le parasite Mormon. 285
Métamorphose de Gomor en marmite. 289

ANECDOTES.

Horace et Virgile. 297
Les glouglous. . . . . *ib.*
Le plat d'or. 298
Lulli. . . . . *ib.*

Pages.
Fabrique de vins de Champagne. 299
Les œufs d'Alkemaer. . . . . *ib.*
M. de Crae. 300
Cartel d'un cuisinier. . . . . *ib.*
Le tambour suisse. 301
Le poisson de Rabelais. 303
Le Suisse. . . . . *ib.*
Les fraises de Fontenelle. 304
Le brouet Spartiate. . . . . *ib.*
L'évêque de Santorin. 305
Repas offert à des Indiens. . . . . *ib.*
Installation d'un archevêque. 306
Le toast. 307
Le dindon. . . . . *ib.*
Bassompierre. . . . . *ib.*
Le jésuite. 308
Le comédien Poisson. . . . . *ib.*
Les dentelles. 310
Le juge. . . . . *ib.*
L'éventail. . . . . *ib.*
Le maréchal de Richelieu. 311
Menu d'un souper tout en bœuf. . . . . *ib.*
L'épigramme. 313
Le fromage. . . . . *ib.*
Le tête à tête. . . . . *ib.*
Les Arabes. 314
La Batterie de cuisine. . . . . *ib.*
Les Perdreaux. . . . . *ib.*
Richard Stele. 315
Fleury. . . . . *ib.*
Un Allemand d'esprit. 316
Le poëte Chapelle. . . . . *ib.*
Suffren. — Gentil. — Bernard. — Piron. 317
Autre trait de Piron. 318
Lays. — Nourrit. — Lavigne. . . . . *ib.*
Repas mortuaire de Grimod de la Reynière 319
Le peintre hollandais. 321
Les vins de France et l'eau bénite . . . . *ib.*
Le comte de Mirabeau. . . . . *ib.*
Les turbots de Fesch. 322
Les queues de moutons. — Les truffes et les dindons. — Un gala de Dufresny. 323
L'abbé de Bois-Robert. — Le capitaine des dindons. 324
Les convives et l'écolier. — Le baron de bœuf. 325
L'ivrogne de Bruges. — Kean. 326

Pages.

La diète de Ratisbonne. — Un ivrogne 327
L'abbé Lattaignant. — Châteaubrun, Repas excentrique. . . . 328
Coutume anglaise. — Jules César chez Cicéron. 329
Le Vin d'Est, est, est. — Le pied de mule. 330
Louis XVIII et les truffes. — Les hôtes en Angleterre. 331
Le lièvre. — Louis XIV et Molière. 332
Les pigeons consolateurs. 333

POÈMES, POÉSIES DIVERSES ET CHANSONS.

La Gastronomie, par Berchoux. 337
Avertissement sur cette nouvelle édition. 338
Lettre à M. Delille à Londres. 339
Lettre à l'auteur de *la Gastronomie*. 340
Prière du soir d'un poëte. 342
Chant premier. — Histoire de la cuisine des anciens. 343
Chant deuxième. — Le premier service. 353
Chant troisième. — Le second service. 362
Chant quatrième. — Le dessert. 370
Notes. 381
L'Art de dîner en ville, à l'usage des gens de lettres, poëme par Colnet. 387
Préface. . . . . *ib.*
Chant premier. 393
Chant deuxième. 402
Chant troisième. 409
Chant quatrième. 415
Notes. 423

POESIES DIVERSES.

Deux soupers. 433
Régnier, satire X. . . . . *ib.*
Boileau, satire III. 440
Le déjeuner (Millevoye). 444
Ode gauloise. 448
Le glouton. 449
Le dindon. 450
Vert d'un anonyme. . . . . *ib.*
Épitaphe d'un gourmand. 451
M. de Crac. 452

CHANSONS.

Les lois de la table. 454
Le code épicurien. 455
Chanson à manger. 459
L'élève d'Épicure à table. 460

Pages.
Chanson à boire. 462
Le nouveau Démocrite. 464
Les infidélités de Lisette. 466
Laissons couler l'eau. 468
Le Vin et la Vérité. 469
La gourmandise. 470
Orgie militaire. 473
La grande orgie. 474
Le coup du milieu. 477
Plus on est de fous, plus on rit. 479
Le cabaret. 481
Le jeune et le vieux.. 483
Ma tactique. 485
Le sexagénaire. 488
Les repas de nos pères. 490
Le gourmand. 491
L'épicurien. 494
Ma vie épicurienne. 495
Ronde de table. 500
La manière de vivre cent ans. 501
Chanson du Bouffe et le tailleur. 504
Il faut boire et manger. 505
L'Amour et le Vin. 507
Quand on est mort, c'est pour longtemps. 508
Rions, chantons, aimons, buvons. 512
La table. 514

BIBLIOGRAPHIE DE L'ART CULINAIRE ET DES LIVRES QUI S'Y RAPPORTENT. 519

FIN DE LA TABLE.

CHEFS-D'ŒUVRE DE LA LITTÉRATURE FRANÇAISE.

GRAND IN-18, FORMAT ANGLAIS, AVEC PORTRAITS.

Chaque volume contient la valeur de deux volumes ordinaires; l'impression est belle, le texte très-correct; des notes l'accompagent partout où il est nécessaire. Un beau portrait et une notice sont en tête de chaque ouvrage. Le prix, modique, en a rendu le succès universel.

TROIS FRANCS LE VOLUME.

POËTES.

Volumes.

MALHERBE.

Poésies et sa **Correspondance**; J. B. ROUSSEAU, **Odes, Cantates, Épîtres** et **Épigrammes**; E. LEBRUN, choix de ses **Odes** et **Épigrammes**. (*Sous presse.*) 1

LA FONTAINE.

Fables avec **Notes**, par M. Walckenaer (de l'Institut), Poésies choisies, Lettres, etc. 2

CORNEILLE.

Avec Notes de Voltaire et autres commentateurs 2

RACINE.

Théâtre complet 1

BOILEAU.

Poésies complètes, Correspondance avec Racine, Traité du Sublime .. 1

MOLIÈRE.

Son Théâtre avec **Notes** 2

REGNARD.

Théâtre, la **Provençale, Voyages** et **Poésies** diverses 1

VOLTAIRE.

Henriade et **Poëmes** choisis 1

Théâtre, contenant dix tragédies, précédées des Préfaces, Discours sur la tragédie, Dissertations et Épîtres dédicatoires 1

Contes, Satires, Épîtres, etc 1

Volumes.

FLORIAN.

Fables, suivies des Poëmes de Ruth et de Tobie, etc., de Galatée et d'Estelle, du Théâtre de Florian, etc., et d'un choix des Fables de Lamotte. 1

DELILLE.

Les Géorgiques, l'Homme des champs, les Jardins et Malheur et Pitié.. 1

LOUIS RACINE.

Poëme de la Religion, précédé d'une Notice sur sa vie, par son petit-fils, l'abbé de la Roque... 1

LEFRANC DE POMPIGNAN.

Choix de poésies religieuses. (*Sous presse.*)

RONSARD, REGNIER, MAROT.

Choix d'anciens poëtes. (*Sous presse.*)........................... 2

PROSATEURS.

FROISSARD.

Ce Choix, fait par M. Jean Yanoski, agrégé de l'Université et professeur d'histoire, contient les récits les plus remarquables.................. 1

RABELAIS.

Œuvres complètes. (*Sous presse.*)

PASCAL.

Provinciales, avec sa Vie et son éloge, par Bordas-Dumoulin, et suivies d'un Essai sur les Provinciales et le style de Pascal, par François de Neufchâteau 1

Pensées, précédées de la Vie de Pascal, par Mme Périer, sa sœur ; suivies des Pensées de NICOLE et de son Traité de la paix avec les hommes.. 1

FÉNELON.

Télémaque et **Fables** destinées à l'éducation de Msr le duc de Bourgogne. 1

Education des Filles, Dialogues des Morts, Vies des Philosophes. 1

Traité de l'existence et des attributs de Dieu. — Entretiens sur la religion. — Lettres sur divers sujets de métaphysique et de religion. — Dialogue sur l'Éloquence. — Discours philosophique sur l'Amour de Dieu — Lettre sur les occupations de l'Académie française, — sur les anciens et les modernes. — Lettres à Louis XIV, Discours de réception.... 1

Volumes.

BOSSUET.

Histoire universelle. Edition conforme à celle de 1700, troisième et dernière édition revue par l'auteur........................... 1

Oraisons funèbres, suivies des Oraisons funèbres de Fléchier et de Mascaron, précédées de l'Essai sur l'Oraison funèbre, par M. Villemain.. 1

Sermons choisis, précédés du discours préliminaire par le cardinal Maury. — Sermon sur la profession de foi de Mme de la Vallière, — sur la Providence. — Précis des événements qui firent convoquer l'Assemblée du clergé en 1681. — Déclaration du clergé de France, — sur la Puissance ecclésiastique, — sur l'Unité de l'Eglise, — sur la Fête de tous les Saints, — sur la Divinité de la Religion, — sur la Vérité, — sur la Pénitence, — sur les Devoirs des rois, — sur l'Honneur, — sur l'Ambition, — sur la Mort, — sur la Justice, — sur la Dignité des Pauvres, — sur les Obligations de l'état religieux, — sur les Jugements humains, — contre l'Amour des plaisirs, — sur le Véritable esprit du christianisme. — Extraits de divers sermons.. 1

MASSILLON.

Petit Carême, Sermons, et extraits très-complets des Sermons...... 1

LA BRUYÈRE.

Précédé de notices par Suard et Auger, et THÉOPHRASTE, avec les notes de Schweighæuser, suivi du Discours de réception de la Bruyère......... 1

— *Le même,* publié sous le titre : les Caractères de Théophraste, traduits du grec avec les caractères ou les mœurs de ce siècle, par LA BRUYÈRE. *Première édition complète,* précédée d'une Étude sur la Bruyère et sur son livre, et suivie d'un Appendice contenant les changements faits par l'auteur dans chacune des neuf éditions qu'il a données, avec des remarques et des éclaircissements historiques, par M. Walckenaer..................... 2

LA ROCHEFOUCAULD, MONTESQUIEU ET VAUVENARGUES.

Maximes, Pensées, etc.. 1

SÉVIGNÉ.

Nouveau Choix de Lettres très-complet (318 Lettres), précédé d'une Notice, et de l'Essai sur le style épistolaire, par Suard................ 1

Lettres complètes, avec les notes de tous les commentateurs........... 6

LE SAGE.

Gil Blas.. 1

MONTESQUIEU.

Grandeur des Romains. — Politique des Romains. — Pensées diverses. — Sylla et Eucrate. — Lettres Persanes. — Temple de Gnide, etc........ 1

Esprit des Lois, avec les notes de l'auteur et un choix des meilleurs commentateurs.. 1

Volumes.

D'AGUESSAU (le chancelier).

Chefs d'œuvre, les Mercuriales, etc. 1

ROLLIN.

Seconde édition entièrement revue par M. Letronne, augmentée d'observations nouvelles.

Traité des Études, suivi de remarques par CRÉVIER et d'une Table des matières 3

Histoire ancienne 10

Histoire romaine. (*Sous presse.*) 9

Atlas, 18 cartes grand in-4°. Prix : cart. 7 fr. 50.

VOLTAIRE.

Siècle de Louis XIV, et Catalogue des écrivains français de son règne. 1

Siècle de Louis XV et Histoire du Parlement 1

Charles XII, Histoire de Pierre le Grand, et Anecdotes 1

Commentaires sur Corneille 1

Romans 1

Choix de sa Correspondance. (*Sous presse.*) 4

BUFFON.

Histoire des Animaux 1

Époques de la nature, Théorie de la terre, Histoire de l'homme, Discours académiques, etc 1

BERNARDIN DE SAINT-PIERRE.

Paul et Virginie, la Chaumière indienne, le Café de Surate, Voyage en Silésie et à l'Ile de France, l'Arcadie, Vœux d'un solitaire, etc 1

Études de la Nature 1

MARMONTEL.

Éléments de Littérature 3

PASQUIER.

Recherches sur la France, Lettres, etc., précédées d'un Essai sur la vie et les ouvrages de cet auteur, par M. Léon Feugère, professeur de rhétorique au lycée Louis-le-Grand. 2 volumes à 4 fr. chaque 2

Ce livre a été autorisé par le Conseil supérieur de l'Université, pour être placé dans les bibliothèques des lycées et colléges, et pour y être donné en prix. L'*Essai* a été couronné par l'Académie française.

SAINT-ÉVREMOND.

Choix, précédé d'une Notice, par M. Hippeau, professeur de littérature au collége de Caen. 1 vol. 4 fr. 1

Volumes.

ROUSSEAU.

Nouvelle Héloïse 1

Émile 1

Confessions 1

Contrat social. — Lettres à d'Alembert sur les spectacles ; — à M. de Beaumont. — Discours sur les sciences, etc. — Discours sur l'origine de l'inégalité, etc. — Lévite d'Ephraïm, etc 1

DIDEROT.

Œuvres choisies, précédées d'une Étude sur Diderot, par M. Génin 2

HAMILTON.

Mémoires du Chevalier de Grammont 1

CUVIER.

Discours sur les révolutions du globe, avec notes et appendices, d'après les travaux de MM. Flourens, Brongniart, Humboldt, Lyell, rédigés par M. le docteur Hoefer 1

CHATEAUBRIAND.

Atala. —René.—Les Abencerrages.—Voyage en Amérique 1

Génie du Christianisme. — La Défense, etc. 2

Martyrs, suivis des Remarques 1

Les Natchez, et Description du pays des Natchez 1

Itinéraire de Paris à Jérusalem, et Voyages en France et en Italie. — Notes sur la Grèce 2

Études historiques sur la chute des empires romains, la naissance et les progrès du christianisme, et l'invasion des Barbares 1

Analyse de l'histoire de France, depuis Jean II jusqu'à Louis XVI...... 1

Les quatre Stuarts. — De la Vendée. — De Bonaparte et des Bourbons. — De la monarchie selon la Charte. — De la liberté de la Presse. — Mélanges littéraires et politiques 1

COURIER (Paul-Louis).

Pamphlets, Daphnis et Chloé, Correspondance, etc. 1

MADAME DE STAEL.

Corinne ou l'Italie 1

De l'Allemagne 1

Delphine 1

CERVANTES.

Don Quichotte, traduit par Florian 1

Volumes

SILVIO PELLICO.

Mes Prisons, Suivies de notes et *de la Vie* de Silvio Pellico, par Maroncelli : des *Devoirs des hommes,* traduits par M. P. L. Lezaud......... 1

DE FOÉ.

Robinson Crusoé.. 1

MAURY.

Éloquence de la chaire.. 1

AZAIS.

Traité des Compensations et Application..................... 1

GENOUDE.

Vie de Jésus-Christ, d'après le texte des quatre évangélistes, selon l'ordre des faits ; précédé d'un Discours préliminaire, et suivi de Réponses aux objections contre le christianisme ; d'éclaircissements sur les mystères, d'une dissertation sur J. C.. 1

DUREAU DE LA MALLE.

L'Algérie. Histoire des guerres des Romains, des Byzantins et des Vandales.. 1

PETITS CHEFS-D'ŒUVRE HISTORIQUES.

Avec Introductions et Notices historiques par M. Antoine Delatour.

Sarrazin. **Conspiration** de Walstein. — De Retz. **Conspiration** de Fiesque. — Henri de Blessé. **Campagnes** de Rocroi et de Fribourg......... 1

Vertot. **Révolutions** de Suède et de Portugal. — Saint-Réal. **Conspiration** des Espagnols contre Venise. — Rulhières. **Histoire** de la révolution de Russie en 1762. — Florian. **Précis** de l'histoire des Maures en Espagne..

NAPOLÉON.

Recueil par ordre chronologique de ses Discours, Lettres, Proclamations, Discussions politiques et administratives, etc., formant une histoire de son règne écrite par lui-même, et accompagnée de notices historiques ; par M. Kermoysan.. 2

HOMÈRE.

Iliade et Odyssée. Traduction nouvelle par M. Dugas-Montbel, membre de l'Institut, précédée de l'histoire des poésies homériques. *Troisième édition, revue avec le plus grand soin.*

L'Iliade.. 1

L'Odyssée.. 1

L'extrême fidélité de cette traduction a mérité l'estime générale des érudits et des littérateurs.

Volumes.

VIENNET.

Mélanges de poésies 1

THÉATRE.

En peu de volumes sont réunis les Chefs-d'œuvre du Théâtre Français.

TRAGIQUES.

Chaque auteur est précédé d'une Notice.

ROTROU, CRÉBILLON, LAFOSSE, SAURIN, DE BELLOI, POMPIGNAN, LAHARPE, CHÉNIER, LANCIVAL, LEGOUVÉ, DUCIS, LEMERCIER 2

COMIQUES.

SCARRON, MONTFLEURY, BOURSAULT, BARON 1

DANCOURT, DUFRESNY 1

BRUEYS et PALAPRAT, LESAGE, D'ALLAINVAL, LACHAUSSÉE 1

DESTOUCHES, FAGAN, BOISSY 1

MARIVAUX, PIRON, GRESSET, VOLTAIRE, J. J. ROUSSEAU 1

DESMAHIS, DELANOUE, SAURIN, FAVART, BARTHE, POINSINET 1

SEDAINE, MARMONTEL, COLLÉ, MONVEL, ANDRIEUX, CHÉRON 1

COLLIN D'HARLEVILLE, FABRE D'ÉGLANTINE, DESFORGES, N. LEMERCIER . . . 1

Cette Collection, formant 8 volumes, contient soixante-trois comédies, les plus remarquables, accompagnées de notices sur les auteurs et de notes.

BEAUMARCHAIS.

Théâtre complet 1

SCRIBE.

Son Théâtre, renfermant CINQUANTE-QUATRE pièces 5

BIBLIOTHÈQUE DES MÉMOIRES ANCIENS ET MODERNES

RELATIFS A L'HISTOIRE DE FRANCE.

TROIS FRANCS LE VOLUME.

Cette Collection réunit les Mémoires les plus célèbres et un choix de ceux dont l'importance est moins grande, mais qui sont remarquables soit par les qualités du style, soit par la valeur des faits. On n'a élagué que les détails d'un intérêt minime, qui grossissent indéfiniment les Mémoires, forment de doubles emplois et rendent la lecture pénible ; en effet, certains détails perdent de jour en jour de leur intérêt, et d'ailleurs le temps pour lire ces immenses collections manque presque toujours à ceux auxquels leur fortune peut permettre de les acquérir.

Cette Collection, rassemblée et mise en ordre avec préfaces, notices, éclaircissements et résumés historiques, introductions, notes et notices par M. Fs Barrière, commence à la mort de Louis XIV et la Régence en 1715 jusqu'à la mort de Louis XVI, et s'étend jusqu'au Directoire, en 1795. 12 vol. gr. in-18 format anglais. Chaque volume se vend séparément.

TOME Ier. Madame de Staal-Delaunay, — M. d'Argenson, — Madame, mère du Régent, — et Extraits de Saint-Simon.

TOME II. Mémoires de Duclos.— Mémoires secrets sur le règne de Louis XIV, la Régence et le règne de Louis XV.

TOME III. Mémoires de Mme du Hausset, femme de chambre de madame de Pompadour — Extraits des Mémoires historiques et littéraires de Bachaumont.

TOME IV. Mémoires de Besenval et Collé.

TOME V. Mémoires de Marmontel. — Mémoires d'un père pour servir à l'instruction de ses enfants.

TOME VI. Mémoires des comédiens Clairon, Lekain, Garrick, Goldoni, etc.

TOME VII. Mémoires de Wéber.

TOME VIII. Mémoires de madame Rolland. — Notices historiques sur la Révolution.

TOME IX. Histoire de la détention au Temple, par Cléry, par madame la duchesse d'Angoulême, par le duc de Montpensier et de Riouffe, etc.

TOME X. Mémoires de madame de Campan. — Mémoires sur la vie de Marie-Antoinette, suivis des souvenirs et anecdotes sur les règnes de Louis XIV XV et XVI.

TOME XI. Mémoires de Dumouriez.

TOME XII. Suite des Mémoires de Dumouriez. — Mémoires de Louvet et Daunou, pour servir à l'histoire de la Convention nationale.

